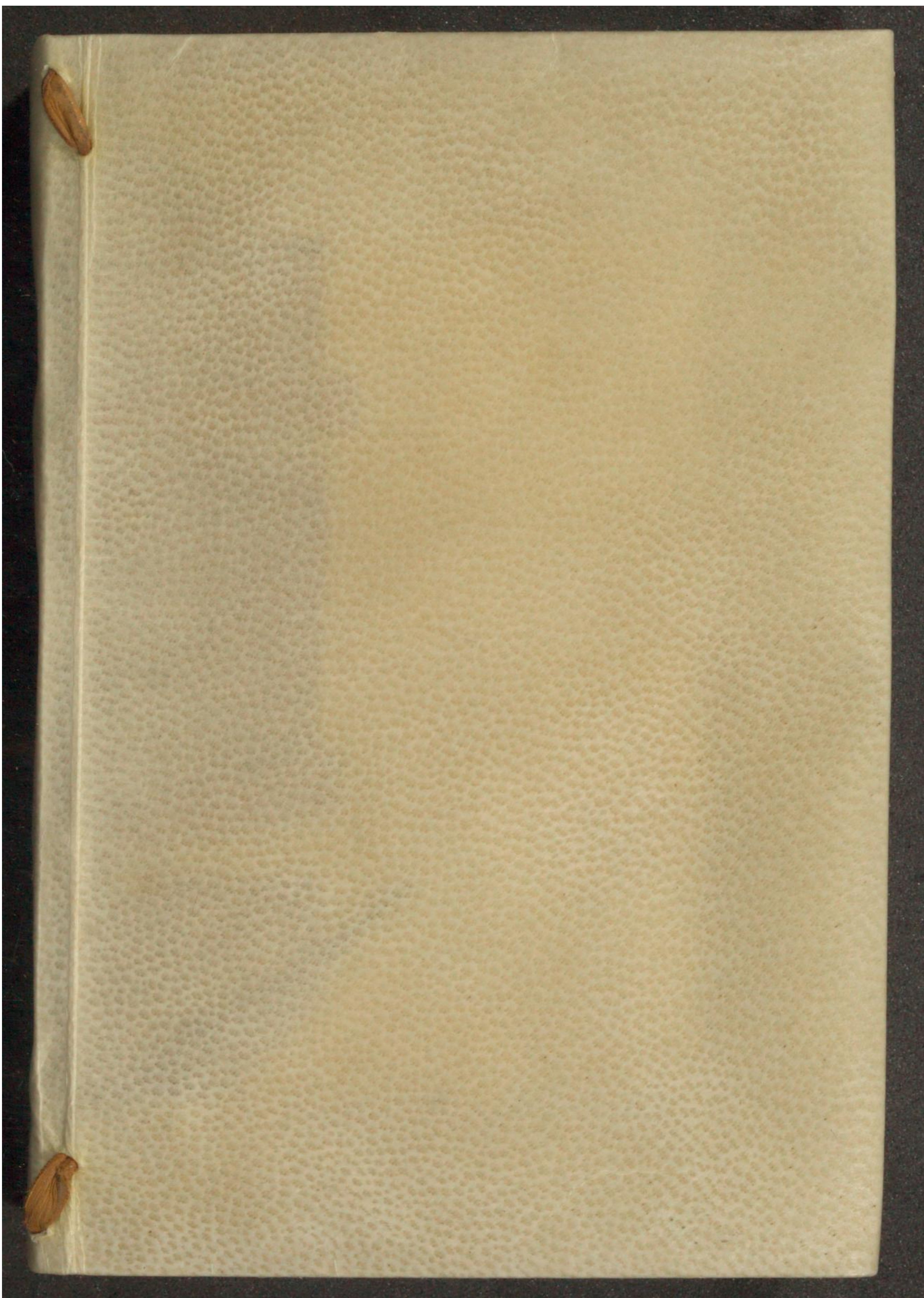




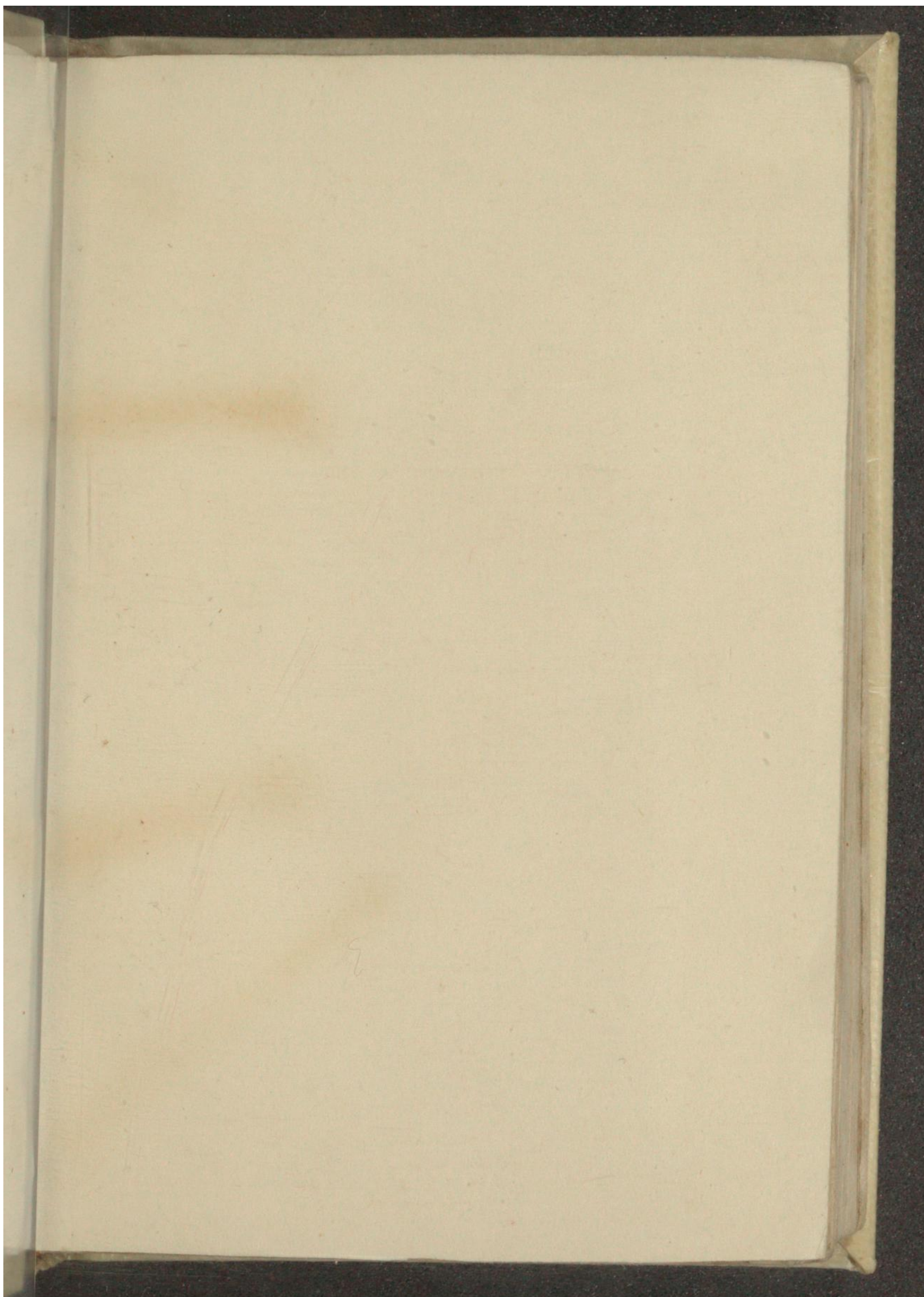


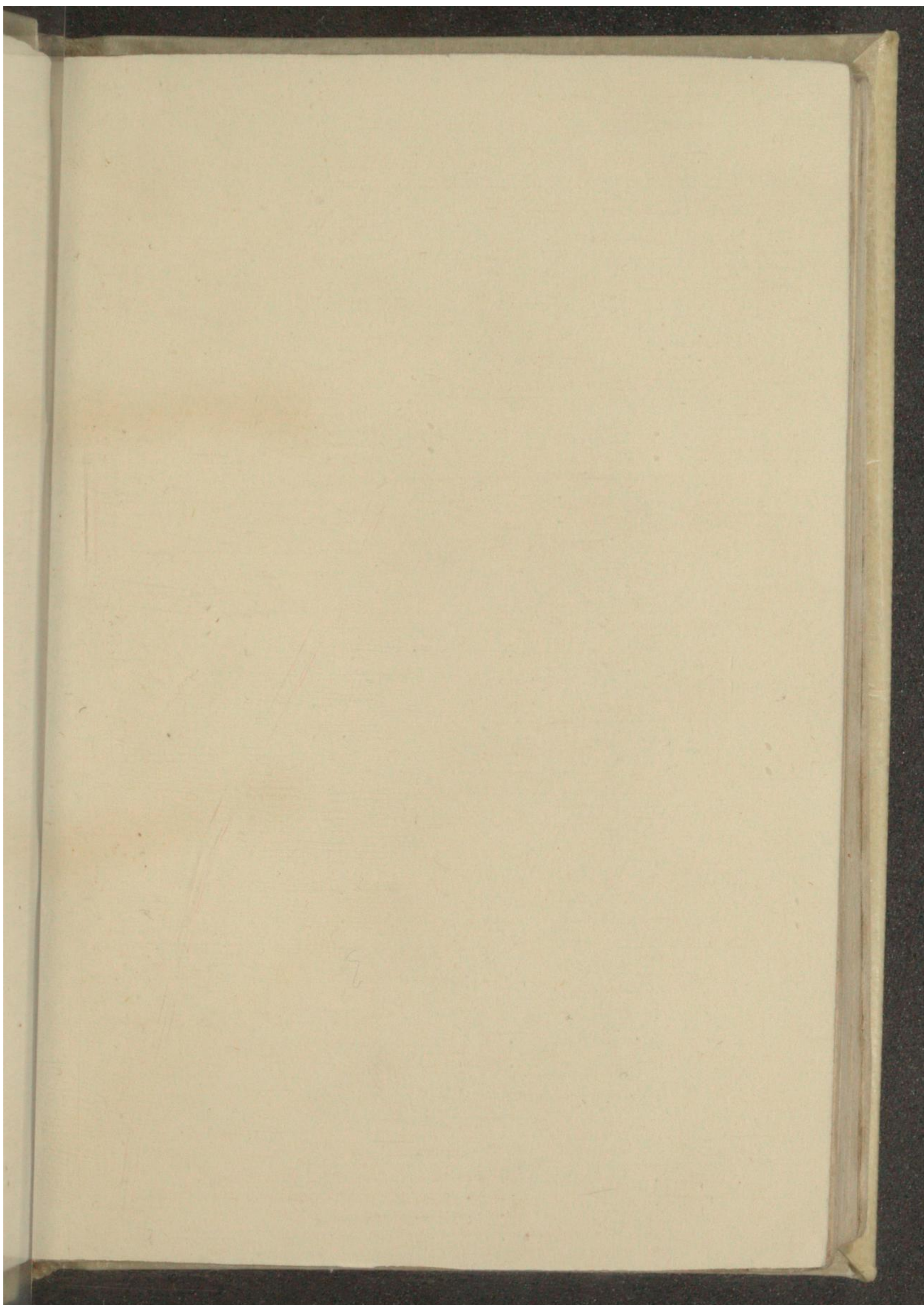


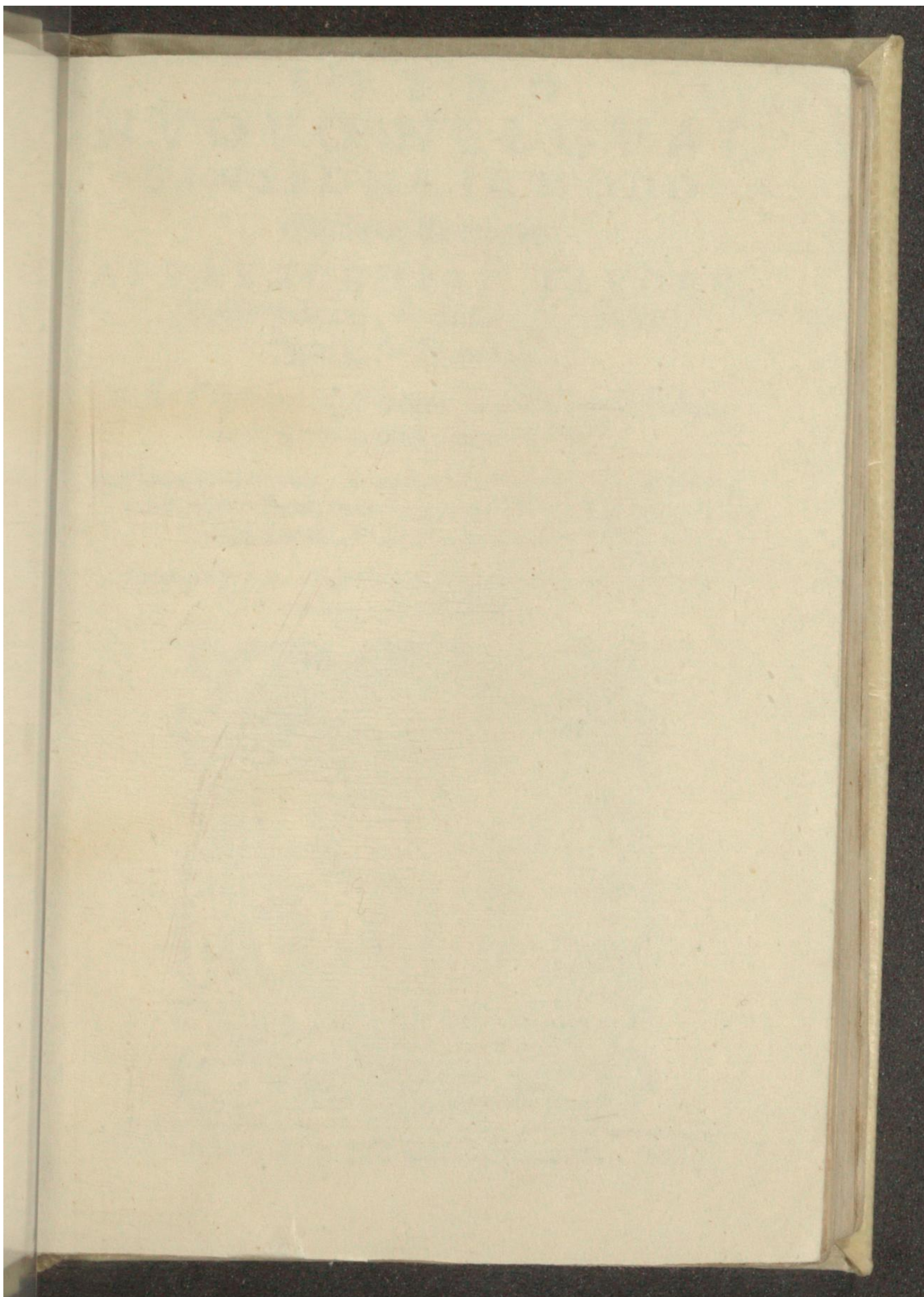




4270/A







LIBRO NVOVO NEL QVAL S'INSEGNA IL MODO d'ordinar Banchetti,

APPARECCHIAR TAVOLE, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran Principe.

Et far d'ogni sorte di viuanda secondo la diuersità de i tempi, così di carne, come di pesce.

Aggiuntoui di nuouo, il modo di saper tagliare ogni sorte di carne, & vccellami, opera molto necessaria, à Maestri di casa, à Scalchi, à Credentieri, & à Cuochi.

Composta per M. Christoforo di Messisbugo, & hora di nuouo corretta, & ristampata.



In Venetia, Appresso Lucio Spineda. 1617.

ALL'ILLVSTRISSIMO ET REVERENDISSIMO SIGNORE,

IL SIG. DON HIPPOLITO da Este, Cardinal di Ferrara.



Vblicata che fu Illustriss. & Reuerendiss. Monsignore, la desiderata nouella di qlla honoratissima dignitade che già molti anni prima, vi haueano prescritto i meriti grandi, il valor singolare, & le virtù infinite, che vi illustrano l'animo, talche egli rimane in dubbio, o se voi da lei, o se essa da voi riceua maggior splendore; sentì subito infondersi in me quella grande, e smisurata allegrezza, che sentir dee vno fedele sincero, & affettionatissimo seruidore, come io vi sono. La onde ardendo tutto di desiderio di far similmente conoscere a gli altri la inestimabile consolatione che mi gioua nel core, deliberai di fare vna testa magnifica burlando sempre, col l'alludere a certi denari, liquali dall'altrui ingordigia rapiti mai non mi peruennero alle mani, & si come quei baiocchi (bontà di chi li raccolse) se ne andarono in fumo, cosi à punto il banchetto che io faceuo era tutto om-

bra ſogno, chimera, fittione, mettafora, & allegoria. Lequal coſe deſcritie, & narrate con quel miglior ordine che io ſeppi, & che lor conueniua, all'honorato & glorioſo nome di V. S. R. hauendo deſtinato di dedicare, come per vn perpetuo teſtimonio della ſomma allegrezza mia; eſſendomi ſtato ciò fare prohibito da chi mi può comandare, differendo ad altro tempo la editione (ſe pur ella mi ſia mai conceſſa) non ho però voluto mancare di conſecrarle hora alcuni conuiti miei, abondanti di varie & diuerſe viuande dalla diligenza, dalla induſtria; & dalla eſperienza del mio baſſo & rozzo ingegno ritratte, & compoſte, & in effetto fatte, a fin che V. S. R. da queſto, ben picciolo indicio, poſſa comprendere, quale è quanta ſia la prontezza, & la efficacia dall'amoreuoliſſima ſeruitù mia verſo lei. Quantunque poi (come biſognarebbe) le forze non m'accompagnano. Alla cui buona gratia humilmente con ogni riuerenza mi raccomando.



ME-

MEMORIALE PER FARE VNO APPARECCHIO GENERALE,

Per la venuta d'ogni gran Principe, o per ogni andata, o Banchetti diuersi, per nozze, o qualunque altra cosa che possa accadere d'importanza.

FAtta prima la prouisione dello alloggiamento in vna corte, o palazzo, e non potendo in vno solo palazzo accommodarsi cercando altre cose più propinque per supplimento di quello che non si può in uno solo, sì per le persone, come per caualli, poscia hauuta la lista della comitiua, e fatta quella de i Banchetti. Discorrendo il cui descritto memoriale, potria al tutto proueder, & accommodarti secondo i tempi, e paesi, doue ti ritrouarai, come ti sarà mostrato à pieno.

Prima trouerai tapezzaria, lettiere, letti materazzi, pagliarizzi, cauezzali, con lenzuola, coperte, copertori, piume, et guanciali forniti, trabacche, sparari, o capeletti, che ti piaccia chiamarli forniti pel luoco, ilquale si deue apparare, & profumare à tempo.

Arpioncelli, chiodi, bulette, ouer brocche, martelli, scale per apparare, e picche per sorgere le tapezzarie quando s'appara, & per accendere torci posti in alto, & ammorzargli, cauedoni, palette, mogliette, zampini, mantesetti, solfanetti, e schermagli.

Tauole, trespoli, panche, panchette, scarane, & cossini da sedere, in camera, e doue si starà a vedere ballare, se si ballarà, & scanni da destro.

Mantili per le prime tauole, per credenze, bottiglierie, tinelli per imbandire, & da rispetto, saluiette, truccha bocca, touaglia da acqua a mani, & da viuande, trucca coltelli, e strazzi.

Coltelli con le sue forzine per trinciare, & coltelli per le tauole, e cucchiari, e pironi.

Candellieri per la prima tauola d'argento, e per le altre tauole, & camere, & credenze, bottigliere, & cucina, & officij di ottone, o di legno, candellieri da doppieri appesi al palco, e da terra, & lumiere, & panadelli accadendo. Poi lampade, lanternoni per attaccare con le sue corde, & girelle, lucerne da solaro, Moccadori da lume. Vite da attaccare.

Baccini, & bronzini d'argento per le prime tauole, & altre per altre tauole.

Saliere d'argento per la prima tauola, & poi salini, per le altre.

Mazzoli di fiori secondo la stagione, & nella vernata finti di seta, & oro, & d'argento da mettere vno per posta sopra le saluiette volendone, stecchi per nettare i denti.

Pan da tauola intortogliato, boffetto, pinzoni, michini, maroncini nauicelli, & bracciatelle di più sorte, & biscotelli con latte, & zuccaro, o senza crescentine di butiro per le prime tauole, & poi pan da famiglia, casse, sacchi, ceste.

Farina burattata bianca, & nera per la cucina, &

altri

altri bisogni.

Maluagia, romania, bastardo, greco di somma, greco Toscano, siruolo, trebbiano, amabile, racese, vernaccia, vin bianco, o nero, o claretto grande, o picciolo, dolce, o non dolce, acerbo, o racente, o tondo, albana, & graspia, magnaguerra, latino romanesco, sanseuerino, raspato, corso, acquoso, o d'altra sorte, secondo il tempo, o loco doue tu ti ritrouerai. Et vino da famiglia, acqua, aceto, agresto, sabba, botte, barile, piriotti, tabbe, pirie leue.

Carne di manzo, vaccina, vitella di più sorte, porci, saluatici, e domestici, cerue, daino, capriuolo, agnello, capretto, castrone, porchette, lepre, conigli, ghiri, pauoni, fagiani saluatici, & domestici, pernici, coturnici, francolini, tordi, starne, becchazze, nottulani, beccafichi, quaglie, porzane, tortorelle, paperi, grue, oche, tarabusi, aeroni, becaroelli, anadre saluatiche, & domestiche, arzauole, grosse, mezane, & picciole, girioli, piueri, felizette, & altri vccelli.

Capponi grassi, & carnosi, & similmente le galline, pollastri, o pollastre, colombi casalenghi, o di colombara, o palombi, voua fresche, & non fresche.

Salami di porco inuestiti, o non inuestiti, salciccioni, zambudelli, mortadelle di fegato, mortadelle gialle, sanguinacci, bianchi, & rossi, tomaselle, salciccia rossa, & gialla, migliazzo.

Persciutti, sommate coppe di bue in pezzi, salata, lingue di bue, gambetti, oche in sale, teste di porco insalate robba in dobba, & in casonada, e robba fredda.

Fegati di vitello, fegati di polli, & paperi, & di

porco, coratelle, & testeciole d'agnello, o capretto, ceruella di porco; piedi di porco castrato, o vitello, o bue.

Coglioncini, e creste di polli, latticino di vitello, poppelline di vitella, lombi di porco, o di bue, panciette di porco per torteletti, grasso & midolla di bue, o vitello per pastelli, minestra, fiadoncelli, & torte.

Lardo, carne salata, carne verzellata, sugnia, & dileguado.

Pesci, freschi; cioè, sturione, ladano, copese, porcellette, trutte, carpioni, sardoni, angi, chieppe, lucci, tenche, raine, o carpe, persichi, lamprede grande, & picciole, temuli, pescherie minute di fontane, gambari mutati, rane, lumache, galane, pesciolini piccioli, strigi, barbi, cauedoni, soette, scardoe, zangarinelli piccioli.

Varuoli, rombi, orate, dentali, barboni, o triglia, lombrina, corbi, palamide passere, & passaretti, ceuali di più sorte, meggie, sgombri, sori, goi, albari, fraolini, agoselle, sardelle, paganelle, menole, anguille di più sorte. Altra pescaria minuta da trata di mare, seppie, calamari, & altri pesci secondo che ti trouerai, sfoie, & oltranini, pesce cappone, tonelli. Altri pesci non sono in molta consideratione in queste bande, come macarelli, polpe, raze, pesce pane, & altri che sono cibi per galeotti.

Pesce salato, cioè salmone, tarantello, tone, tonina, schinale, anchioe, meglioramenti, scauezzadure, ceriole, buratelli, meggie, & altri ceuali salati, meggie, & bottoli, & anguille affumate, orate, ceuali, & altri pesci nell'aceto, sardelle, marulose, sgombri, renghe

bianche, & affumate.

Cauiaro fresco, & sallato, bottarghe, pesce de foglia, astesi, gambari, granceuole, grancipori, grancelle, molecche, schille, gambarelli di mare, & d'acqua dolce.

Ostreghe, cappe sante, spolette, peuerazze, cappe, calcinelli, pantalene, arcelle.

Funghi freschi, & salati, & spanzole.

Butiro, ricotta, ricotta di butiro, caui di latte, gioncate, panna di latte, mantiglia.

Formaggio duro, grasso, tomino, pecurino, sardesco, marzolini, prouature, & rauogliuoli.

Oliue, persiche, fichi freschi, e secchi, poponi, scotie, vua fresca di varie sorte, & secca, vua paßa, vua schiaua, cibibo damaschino, dattali, lazaruoli, peri, & pomi di più sorti, & carchioffoli, cardi, alberges, arbicocchi, moniache molegnane.

Cotogne, pome granate, noci, garugli, nocciuole fresche, & secche, susine fresche, & secche, marene fresche, & secche, ciregie di più sorte, frauole sorbe, nespili, carate, trasi, tartuffole. Frutte in aceto, trigoli.

Insalate di latuche, lattuca accapucciata, lattuca longa, indiuia cime di radicchi da cuocere, ramponzoli, crescione, drago, & altri miscugli, cappari, carobbe, sparaci, e cipolle, cocomeri, o citrioli, menta, fiori di boragine, di bugolosa, e di menta, e di rosmarini, rape, cedri, ale, piedi, magoni di polli, polpe di pauoni, di faggiani, capponi, pernici, & fasioletti, & pisello in bacelli, tutte per salate, lequali ancor di carne fredda potransi fare.

Radici; rauanello; raffano, remolacci; aglio, porri, scalogne.

Petroselino, serpillo, maggiorana, menta, ramerino, basilico, saluia, lauro, & altre herbe odorate, & amare, e pestinacche.

Rape, nauoni, cauoli, gretti, e bianchi, verzotti, capucci, brocculi, cauoli, rape, cauoli fiore, spinacci, herbuccie, zucche di più sorte.

Finocchi, finocchietti freschi, & in aceto.

Piselli, fagioli, ceci bianchi, & rossi, bacelli, ciserchia fresca, secca, & parte infranta, & faua menata.

Limoni, melerancie, riso, farro, formento, grosso, & lente, macheroni Napoletani, vermicelli, e sosomeli.

Olio per insalate, & cucina, e lampade, sale, e salina bianca.

SPETIARIE.

Doppieri bianchi, & rossi, & torchietti, & candelotti, & candele bianche rosse, & candele di seuo, & torci di corda da vento.

Marzapano integro, in pezzi, a più foggie, & biscottato, & parte dorato per bellezza.

Pignocato, pistachea, sauonea, sosameli, pan papato di zuccaro, e di mele.

Azimi d'Hebrei, zuccherini di monache, berlingozzi, & frutte di zucchero.

Cedro scorze di limoni, arancie, limoncelli, lattuca, cocomeri, zuccaro, pere limoncelli, nespole, & altre frutte in siroppo, & coperte di zucchero.

Tra-

Trazea di cannella, di rancetti. Anime di melloni, pignuoli, pistacchi, mandorle, nocciuole, coriandri, & anesi confetti bianchi, con muschio, e senza, & mandorlata.

Copette, toroni, calisoni, mostazzoli di zucchero.

Codognata, codogni in quarto, gelatia di codogni.

Marene in siroppo, & fresche, coperte di zuccaro, & brogne in siroppo, & codognata Genouese, & perata.

Acqua zuccherata, chiarea, e Hippocras.

Mostarda di più sorte, sapor d'vua, di codogne, & marene, corniali, & molte altre cose che dice lo ammaestramento delle viuande, zucchero grosso, fino, & zucchero candido intiero, & pesto.

Cannella, peuere, pepe longo, gengeuro, garofani, noci moscate, macis, croco intiero, & pesta, specie fine apparate, & miste.

Mandole, vua passula, pignuoli, pistacchi, nocciuole.

Farina d'amito, & il riso.

Acqua rosata, moscata, & non moscata.

Acqua nanfa, & altre acque odorifere per le mano.

Mele.

Grana paradisi.

Profumo detto altre volte al principio.

Per mettere la speciaria tutta insieme.

Dateri, e cibibo altra volta detto, & hora repetito

Stopino.

Carta di strazze.

MAS-

MASSARITIE DA CVCINA.

Caldaia di capi di latte.

Zanzola, da latte mele.

Pelle di capretto scorticato à follesselli, per fare la mantiglia.

Cazza da gellatina, schrizzotto per li vermicelli di butiro, ingegno per li maccheroni.

Catino da mangiare bianco, ò riso Turchesco, & altro la sua palletta di legno.

Catinelle picciole per i capi di latte.

Catini, & cattinelle per impastar viuande.

Mastelli, mastellette, & secchie per cucina, & per altroue.

Caldai grandi. Pentolini, stagnatelli con li coperchi, fiamme, coperte, & colatori.

Cazza per frigere i rosami di pasta.

Padelle grandi, mezzani, & picciole.

Testi rame, o di pietre, oltre vn forno.

Trepiedi, catene da fuoco.

Mescola da sapore.

Spediere, & spedi d'arrosto sottili, et grossi, & ghiotte.

Mortaio, macinelle, & pistelli.

Gratelle grandi & picciole.

Badili.

Mescole forate, & da menestrare grandi & picciole.

Tauola di pasta, & lasignadori.

Coltelli, gratuggie, speronele, & bussoli, & ferri per la pasta Todesca.

Asse,

Aſſe, e palette per far cauiaro, ſe ſarà tempo.

Azza d'Arroſto, & per cucire, reſe, & aghi.

Sedacci, o ſtamegna, o criuelli.

Granate, & granatelli, acqua, bone legne ſopra tutto.

Tauola per la prima tauola, credenza, bottiglierie, tinelli, cucina, per lauorare, & per imbandire, & alli officij, & da riſpetto, tutte fornite di treſpoli panche, & panchette, o ſcaranne, e carpette per le prime tauole. Quelli di cocina ſenza panche, eccetto pe'l biſogno de cuochi.

Tribunale per le donne, & pifferi, ſe ſi ballerà.

Fiaſchi d'argento, ſtagno, pietra, o vetro coppe; e bicchieri, dal piede, e bicchieri communi, e maſtellette di vetro, coperchi di coppe, e perretti per i Nobili.

Guaſtade boccaline, perretti di criſtallo, orinali, cantari, & ſecchielli, boccali grandi & piccioli.

Piattelletti per inſalate, & ſputi, piadenelle grandi, mezzane, & picciole.

Piattelli grandi per arroſto groſſo, & oſtreghe; ſcudelle; & ſcudellini, e tondi.

Taglieri da immembrare in tinelli.

Ceſte lunghe dal manico; con cui ſi poſſa andare leuando le robbe di tauola.

Sparture per ridurui le robbe che ſe leuaranno di tauola.

Corda da pozzo; o per altri biſogni, ſtoppa, per ſtoppare fiaſchi, & altri biſogni.

Arme depinte, feſtoni, tremola, fronde, ſe ſarà per nozze.

Similmente mazze depinte per li ſopraſtanti.

S'è

S'è tempo da maſchere; ſarà buono mettere in ordine vno camerino con qualche habito da maſchere; & ordinare vno che n'habbia cura.

OFFICIALI.

Vno Siniſcalco generale, cō due che ſuppliſcano à quello che egli ſolo non può, vno de quali faccia imbandire, et l'altro faccia mettere in tauola, & leuare ſecondo che li dirà, con Spenditori.

Vno con la liſta che vada ſopraued endo alle Credenze a far metter ſapori, e paſte, e robbe fredde, limoni, melaranci, ſapori, oliue, vue, & altre coſe ſecondo che ſeranno notate ſu la liſta del banchetto.

Vno Siniſcalco alle donne fuori della prima tauola, & credenziere, imbanditore con due che l'aiutino.

Vno Siniſcaldo al tinello col credenziere, imbanditore, panatiero, caneuaro, & aiutanti.

Credenzieri, & bottiglieri alle prime tauole, con famiglie che vadano sù & giù a portar vini, & acque, et piatteli vuoti, & altre coſe.

Vno con due o tre huomini che faccia porre, & lauare le Tauole, inacquare & ſpazzare il luoco, & profumarlo.

Due che raccogliano tutte le robbe in vna diſpenſa, et tengano conto à cui diſpenſano.

Due che habbino cura di far leuar piatti, & portargli alla cucina, o credenza doue ordinerà il Siniſcalco generale o ſuoi ſupplimenti.

Portatori da piattelli che vadano alla cucina.

Per-

Persone che restino à dar bere, e non si partino quando gli altri vanno alla cucina.

Persone che raccogliano le robbe che si leuaranno di tauola, che si siano amoreuoli al patrone, & habbian più cura dell'honore del patrone, che dell'util proprio.

Uno con compagni c'habbia cura della porta.

Caneuaro, con vn garzone, che stia sempre in caneua.

Uno officiale che habbia vn garzone da rispetto per cosa che sopra giongesse.

Che li piffari mangino quando il Duca mãgia, o la prima tauola, non vi essendo il Duca, o altro Principe.

Una persona da conto o più, che vada alla porta, et riceua i Nobili, & massime le Donne che veranno alla festa, & ragazzi con torci accesi, se sarà di notte. Due soprastanti dalla cucina alla tauola, che vadano soprauedendo, se le robbe vanno in tauola.

Uno sopracuoco con robbe in cucina.

Cuochi, & aiutanti, & guattari, & facchini per legne & acqua.

Persone per apparare il luoco.

ANDATE IN VILLA, ò altroue.

Caualcature, Cuochi, Muli, Carette, Naui.
Fornaro, maßarie sue.
Beccaro, e sue massaritie.
Cucina fornita.
Credenza fornita.
Tinelli forniti.

Guarda robba fornita con tutti i ſuoi. El ſuo ſuperiore con aiutanti di camera, ſarto, barbiero, trombetta, facchini, & altri.

Cancelleria con i conſiglieri, ſecretarij, cancellieri, cauallieri.

Tauole, e ſcanni ſnodati da campagna, e forniti di ramo.

Muſica.

Modo de falconeria, e ſparauieri ſecondo il tempo.

Pani diuerſi, tele, rete, e leopardi, e modo d'andare alla ſtruzza, à can da rete, e vccellare, à parede, o à ragna, e ciuetta col viſchio.

Carte, e dadi, tauollieri, e ſcachieri, tauole con le cugole, & oſſa con la ſua borella.

Balloni con i braccialletti, palle da vento con gli ſcanni, e ſcrizzotto da ſgonfiarle, pallette picciole con le racchette.

Baleſtre, balottare, zarabottane, e ſchioppi.

Pallo di ferro per tirare, & arme diuerſe da giuoco.

Modi di peſcare à diuerſi modi.

Strame, e biaua con tutte le maſſeritie opportune, e neceſſarie per la ſtalla. Et à cui ſerà neceſſario à fare alcuna prouiſione, Li ſerà biſogno di carta, calamaro, inchioſtro, penne, o calamo, forbicine, temperarino, cera, e polue.

CON-

CONVITI DIVERSI.



Ena di pesce, laquale fece fare per me à Belfiore, lo Illustrissimo Signor Don Hippolito Estense, Arciuescouo all'hora di Milano, al presente Reuerendissimo Cardinale di Ferrara, all'Illustrissimo Signor Don Hercole suo fratello, in quel tempo Duca di Sciatres, hora Duca di Ferrara. Et all'Illustrissima Signora Madamma Renea sua mogliera, et all'Illustrissimo Signor Don Francesco Estense, & altri Signori e Gentil'huomini, e gentildonne, iquali tutti arriuauano al numero de 54. nella prima tauola, e fu questo di Sabbato, alli 20. di Maggio, il giorno di S. Bernardino del 1529. Et perche la cosa s'intenda più intieramente, dico, che prima si corse all'anello il giorno sino ad hore 21. per molti honorati Cauallieri brazza vinticinque di velluto morello crimisino, ilche fatto, entrati tutti i più Nobili nel palagio mentre nel salotto pel giardino si recitò vna farsa, & si fece vna diuina Musica di diuerse voci, & varij stromenti. S'apparecchiò in esso giardino vna tauola con tre mantili l'vno sopra l'altro, con saluiette a più modi, & con diuerse foggie di piegatture diuinamente fatte. Laqual tauola fu di diuersi fiori, & arme marauigliosamente adornata, con suoi salini e coltelli. Sopra dellaquale era vna bellissima frascata con festoni, & varie arme artificiosamente fabricata, dopoi li furno poste le sotto scritte robba di sopra, per l'ordine che io le raccontarò.

Pane vno intorto di latte, e zucchero, & vn biscotello

per persona.

Di marzapani biscottati pezzi numero 60. e pignoccati numero 60. in piatelletti 15

Caui di latte 54. in piatelletti 54

Insalata d'herba, e cedri fatta in varie arme, e lettere. in piatelletti 54

D'insalata di spargi. piatelletti 54

D'insalata d'anchioe. piatelletti 54

Fiadoncelli di cibido, e pignuoli, 150. in piatelletti 15

Di pastelli pieni di polpette di Sturioni. piatti 25

Di tarentello allesso freddo con prassemoli sopra. piatti 15

Barboni accarpionati 120. in piatti 15

Figure di zucchero numero 15. di grandezza di tre palmi, tra lequali erano cinque figure di Venere, e cinque di Bacco, & cinque di Cupido, dorate tutte in parte, e dipinte molto artificiosamente. Dalla man destra della tauola sotto la loggia realmente adornata, erano apparecchiate le credenze, e bottiglierie con vini preciosissimi di varie sorti, e con tutte le cose necessarie alla credenza.

A man sinistra del Giardino era vna bellissima, & gran frascata ornata di diuerse arme, & festoni medesimamente, come quella, che era sopra la tauola, sotto laquale stettero Musici continuamente a sonare, & a cantar, fino à tanto che durò la cena, come a pieno ci dirà di viuanda in viuanda seguitando gli ordini di quelle. Erano adunque hore 22. quando si partirono del salotto essendo già finita la farsa, & mentre veniuano alla tauola, e li andauano inanti quattro Musici vestiti tutti ad

vna

vna liurea, tra i quali vno sonaua vna cetra, l'altro vn leuto, il terzo vn'arpa, & il quarto vno flauto, sonando però tutti insieme balli alla gagliarda, con quattro fanciulli, e quattro giouanette che veniuano danzando, e li compagnauano alla mensa doue data subito l'acqua odorifera alle mani si mangiarono le insalate, danzando tuttauia quei giouani, e quelle giouanette, e poscia gionse la prima viuanda laquale staua; in questa guisa.

Furono con mirabil ordine portati pastelli 15. grandi di trutta. in piatti 15

Voua dure centó spaccate per mezo piene, cõ sapore Francese sopra. in piatti 15

Di latte di sturione, milze di luzzo, & altre richieste di pesci, fritte con arancie cannella, e zucchero sopra. piatti 15

Di sturione allesso, con agliata sopra, sapore incarnato che rappresentaua la impresa di sua Reuerendissima Signoria. piatti 15

Orate 60. fritte. in piatti 15

Di minestra bianco d'amitto, detta diamante. piatti 15

Pizze sfogliate catelane 15. in piatti 15

Di pesci piccioli di Pò fritti. piatti 15

E subito che fu posta in tauola questa viuanda fu fatta con somma harmonia, e sommo piacere de gli ascoltanti vna musica di tre tromboni, e tre cornetti, i quali pareuano veramente all'hora venuti dal sommo choro, e continuarono fino a tanto che fu portata la seconda viuanda nell'ordine dellaquale furono portate.

Sfogliatelle di pignuoli sgrostate con formaggio grasso, numero 15. in piatti 15

Di lucci aleſſi con ſapor bianco, e fiori di boragine ſopra. piatti 15

Di ſuppa dorata. piatti 15

Rombi 25. accarpionati con limoni tagliati ſopra. in piatti 15

Di miglioramenti arroſto con zucchero, e cannella ſopra. piatti 15

Di lampredine fritte. piatti 15

Di tenche riuerſcie riueſtite alla Franceſe, coperte con ſapore di ſabba. piatti 15

Et in tanto che queſta viuanda era in tauola, fu ſonata vna dolzaina, vno trombone, & vno flauto alla Alemana, nella terza viuanda furono di paſtelletti di bianco mangiare fatto di lucci fritti, numero 60. in piatti 15

Fiordeligi alla Franceſe grandi num. 15. in piatti 15

Di ſuppe cibibo in maluaſia con zucchero, e cannella ſopra. piatti 15

Di pallamida in potacchio pezzi 30. in piatti 15

Lucci 15. groſſi nello ſpiedo con il ſapore della ghiotta, & aceto ſopra. in piatti 15

Di ſardelle di mare fritti con arancie ſopra. piatti 15

Gambari di mare groſſi 400. in piatti 15

Di ſturione tagliato minutamente in padella fritto in butiro col ſapore Angleſe. piatti 15

Laquale viuanda poſta in tauola, cominciarono medeſimamente i Muſici eccellenti con ſomma marauiglia d'ogn'vno a ſonare inſieme queſti ſtromenti, cioè vn'arpa, vn flauto, & vn grauacembalo, & ſonarono etiandio inſino a tanto che fu portata la quarta viuan

da,

da, nellaquale erano di leuatelli 120. in numero. piatti 15

Di lucci in vino alla Fiamengha, con cedro tagliato minutamente. piatti 15

Di risi alla Ciciliana. piatti 15

Chieppe cotte su la gratella col suo sapore, e prasomeli. numero 15. in piatti 15

Di viuanda gialla di nizzole alla Napoletana laquale communemente si chiama villanata. piatti 15

Granceuole 60. in tiella piene sotto state. in piatti 15

Di sturione alleßo coperto di salsa. piatti 15

Di pasta Tedesca rotonda in frittelline. piatti 15

Lequali cose tutte poste etiandio ordinatamente in tauola si fece vna musica, nellaquale si sonarono vna dolzaina, vn violone, due cornamuse, & vna cetra, & seguitò il suono, sino che si portò la quinta viuanda laquale staua in questa maniera. Erano nello ordine di quella.

Tortelle alla Lombarda numero 15. in piatti 15

Di varuoli alla Tedesca con cipolle. piatti 15

Di lucci grandi fritti numero 15. coperti di brognata con anesi confetti sopra. piatti 15

Di lente in sapore. piatti 15

Di capirotta morella di lucci. piatti 15

Pastelli di anguille numero 15. in piatti 15

Di sturione fette numero 45. in gratella col suo sapore & prasomeli. in piatti 15

Di streggi fritti. piatti 15

E questa viuanda paßò con intratenimento di buffoni alla Bergamasca, & alla Vinitiana, ch'andarono a buffonegiando intorno alla tauola sino a tanto che si portò

la sesta viuanda, in cui erano.

Carpioni 60. fritti con salsa bastarda sopra. in piatti 15

Di pance di lucci grandi cotti su la gratella, con aceto pepe, e prasomeli. *piatti* 15

Fiadoncelli 60. grandi pieni d'vua passa, torli d'uoua, zucchero, e cannella. *in piatti* 15

Tomaselle di lucci 60. fritte. *in piatti* 15

Frittate verdi 15. con pignuoli, & vua paßa dentro. in piatti 15

Di funghe fritte el suo sapore. *piatti* 15

Di ruuia in minestra con marzolini tagliati in pezzi dentro. *piatti* 15

Di offelle alla Milanese. *piatti* 15

E cosi portata questa viuanda cominciarono a cantare i cantori dell'Illustrissimo Signor Duca, cioè M. Giouan Michele, M. Grauio, M. Giannes del Falcone, e suoi compagni, e cantarono sempre, insino che gionse la settima viuanda tale.

Erano in eßa di reine grosse in morelli in bruodo nero, cō mandole tagliate sopra. *piatti* 15

Lucci in dobba fritti numero 15. *in piatti* 15

Agonni fritti 60. con zucchero, e cannella sopra. piatti 15

Suppe 15. d'vua passa. *in piatti* 15

Di barboni accarpionati caldi. *in piatti* 15

Frittate 10. con cauiaro fresco. *in piatti* 15

Di varie arme di paste alla Tedesca piene di pastume di marzapane fritte. *piatti* 15

Tortelle 15. picciole di ruuia. *in piatti* 15

Laqual pasta in tauola venne fuori della frascata il

Tam-

Tamburino della Illustrissima Madamma danzando con quattro giouani, & quattro damigelle con tanta vaghezza, che fu marauiglia a ciascheduno, e cosi andarono ballando la communa, la Bassa di Spagna, la Reorgarsa, & il brando sempre da torno la mensa, quando sopragiunse la ottaua viuanda, e furono portati.

Pastelli quindeci pieni di Crema Francesi grandi. in piatti		15
Di butiro sfilato, làuato con zucchero, & acqua rosa. in piatti		15
Carchiofoli numero 60. cotti	*in piatti*	15
D'oliue.	*piatti*	15
Di guanti.	*piatti*	15
Di pome guaste.	*piatti*	15
Cappe 60. di S. Giacomo fatte di pasta reale, piene dimericonda fritte.	*piatti*	15
Pastelli 15. di ostreghe.	*in piatti*	15

E subito che fu posta in tauola questa viuanda cominciarono Musici a sonare questi stromenti, cioè tre flauti, tre cornamuse, & vno violone, e sonarono sino che si portò l'altra, & mentre che si sonaua, due faceuano le bagatelle.

Fu adunque la nona viuanda a questo modo, erano ostreghe mille.	*in piatti*	54
Arancie, e peuere,	*in tondi*	54

Il che fatto cominciarono sonare i piffari, & quiui pensò ogn'uno che fosse finita la cena si leuò solo il primo mãtile con tutte quelle cose che erano sopra esso, e poi si ritornarono le saluiete bianche i coltelli, i salini & vna brazzatella, & vno pizonzino pur di zuccaro, e latte per cia

ſcheduno, & dapoi ſi poſero le ſottoſcritte robbe, in tañola, cioè.

Quindeci figure che furono otto mori ignudi, e ſette femine ignude pur more di paſta di ſaſomeli, con ghirlande di lauro in teſta dorate in parte, e concie con certe verdure, e diuerſi fiori, che copriuano le parti che naturalmente ſi naſcondono. Poſcia la decima viuanda fu tale.

Di ſauonea preſe 75. in piatti 15
D'inſalata d'herbe diuerſe, e fiori. piatelletti 54
Di cauiaro freſco. in piatti 15
D'inſalata di ruuia in tegole ſoffritta. piatelletti 54
Di bottarghe trinciate. piatti 15
Di mantighilia. piatti 15
D'inſalate di code di gambari, e cedri. piatelletti 15
Di varolo in ſale. piatti 15

E quiui mentre ſi poſero le inſalate in tauola, ſonò M. Afranio il ſuo fagotto, poſcia fu portata l'vndecima viuanda nellaquale erano.

Code di trutta grandi fritte 15. in piatti 15
Di geneſtrata magra. piatti 15
Di Sturione in pezzi in pignatta alla Alemana in vernazza, ſucco di arancie. piatti 15
Ritortoli 60. alla Fiorentina d'un vouo pieni d'vua paſſa pignuoli, e zucchero, e cannella ſopra. in piatti 15
Di potacchio di ſeppe alla Venetiana. piatti 15
D'voua alla Franceſe. piatti 15
Paſſarotti 60. fritti con arancie. in piatti 15
Stellette 250. in piatti 15

Et a queſta viuanda vſcì della fraſcata vna damigella ricchiſſimamente veſtita che ſonò, e cantò nel lauto vn

Ma-

Madrigal diuinamente, e questo continuò con piacere d'ogn'uno sino a tanto che venne la duodecima viuanda, nel cui ordine erano.

Manteghate 15. in piatti 15
Gambari pieni 400. in piatti 15
Di sardelle di mare fritte. piatti 15
Di passere in potacchio alla Francese con limoni tagliati sopra. piatti 15
Di suppe di cirieggie confette di pan sotto alla Francese, e zuccaro, e cannella sopra. piatti 15
Di tortelle alla Lombarda. piatti 15
Chieppe 15. in bruodo giallo. piatti 15
Di suppe di calzinelli. piatti 15

Allaqual viuanda per intertenimento vi furono cinque, che cantarono certe canzone alla Pauana in villanesco che fu marauigliosa cosa ad udire, dapoi lequali venne la terza decima viuanda cotale, erano.

Di pastelli 15. di carbe alla Francese. piatti 15
Di fiadoni 60. piccioli, cioè 30. frumento paßato, e 30. d'voua, e formaggio in pasta reale. piatti 15
Guoi fritti 60. coperti di sapore giallo. in piatti 15
Di pescaria di fontane, & gambari mutati fritti. piatti 15
Di spinagi in sapore, con fette di pan sotto. piatti 15
Di miglioramenti in potacchio. piatti 15
Di cassatelle. piatti 15
Di gallane soffritte col suo sapore. piatti 15

Laqual viuanda mentre si pose in tauola, cominciarono a sonare cinque violoni, e sonarono sin che fu portato la quartadecima viuanda, nella quale erano.

Di ritortoli 15. grandi alla Milanese pieni. piatti 15
Di calamari, & altre piscarie minute fritti. piatti 15
D'vnghareſca per mineſtre. piatti 15
Zangarinelli 60. fritti, coperti di agreſto cotto. in piatti 15
Di tortolletti di ſpinagi fritti. piatti 15
Perſichi 60. ſu la gratella. in piatti 15
Di gambari in ſauore alla Franceſe. piatti 15
Di maccheroni alla Napolitana con zucchero, e cannella ſopra & formaggio duro, cotti nel latte. piatti 15

Et à queſta viuanda ſonarono i piffari vna moreſcha al lume di torze a certi Contadini che fingean con le lor falci ſegare l'herbe nel giardino ſino che venne la quinta decima viuanda in cui furono portate.

Tortelle 15. di riſi alti, e con cannella confetta ſopra. in piatti 15
Di molecche fritte con arancie, zucchero, e cannella ſopra. piatti 15
Fritate 15. alte con vua paſſa, pignuoli, ſucco di arancie, zucchero, e cannella fra l'una ſpoglia, e l'altra di quattro ſpoglie. in piatti 15
Grancipori 300. in piatti 15
D'arbori, & fraulini, & altri peſci di mare fritti. piatti 15
Sgombri, & ſori 15. ſu la gratella con cipolle, & praſomeli fritti ſopra, & gengeuero, & poco aceto. in piatti 15
El farro col latte, e zuccaro. in piatti 15
Di teſte di lucci alleſſe, con le fauci dorate, in gelatia bianca vna per piattello. piatti 15

Doppo

Doppo laqual viuanda vẽne fuori vno della frascata ꝯ vna lira cantando al modo d'Orfeo diuinamente, e poi seguitò la sestadecima viuanda in cui furono portati.

Pastelli 15. di marenne grandi. in piatti 15
Tartarette 15. alla Italiana. in piatti 15
Pastelli 15. di datteri grandi. in piatti 15
Di gelatia chiara alla Francese. piatti 15
Streghe 500. fritte con limoni tagliati sopra. in piatti 15
Di pastelli di faua fresca, con torli d'voua, e formaggio fresco tagliato minuto, e crespina. piatti 15
Di cascosse in guisa di braciatelline piene. piatti 15
Di brogne in sapore. piatti 15

Et a questa viuanda cantarono quattro putti Francesi anzoni di gorga sopra modo belle, e poscia fu portata la ecima settima viuanda, in cui erano.

Di faua fresca. piatti 15
Di formaggio Piacentino, e marciolini. piatti 15
Di ciregie. piatti 15
archiofole crude 60. in piatti 15
Di castagne nelle rose. piatti 15
ionchate 15. in herba grandi con anesi confetti. in piatti 15
Di latte mele. piatti 15
Di zaldoni. piatti 15

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa che era n tauola, e poi si diede acqua odorifera alle mani, e fece ortar le confettioni, lequali furono tale.

Di cedro, e scorcie di arancie, e limoni condite libre 15. in piatelletti 15

Di

Di zuccaro lattuca, cocumeri, mandorle, & altre simili frutte condite libre 15. in piatelletti 1[illegible]
Di codogne in quarto, mastellette 60. in piatelletti 1[illegible]
Di gelatia mastellette 60. in piatelletti 1[illegible]
Di copette 15. in pezzi. piatti 1[illegible]
Di torroni 15. in pezzi. piatti 1[illegible]
Di tragea di cannella, e pignuoli, & pistacchi, & sementi de melloni, & anesi confetti bianchi insieme. piatelletti 1[illegible]
Stecchi profumati 100. con saluiette bianche, e coltelli. in piatelletti 15

Lequali cose mentre si mangiarono, fece vna music[illegible] M. Alfonso dalla Viuola, nellaquale erano sei voci, sei viole vna lira vn lauto, vna cittara, vn trombone, vn flauto grosso, vn flauto mezano, vn flauto alla Alemana, vna sordina, e due stromenti da penna, vn grande, & vn picciolo, laqual musica fu tanto bene concertata che ad ogni vno pareua essere di quiui alle superne parti passato.

Doppò cena sua Signoria Reuerendissima fece portare vna nauicella d'argento carica di colanine, manigli, abigliamenti d'orecchie anelletti, guanti profumati, bussoli di compositione, & altre gentilezze, lequali cose tutte appresentò a i Commensali, & a cui vna cosa, e cui vn'altra. Et in questo tempo sonarono le cinque hore di notte, lequali sonate, si diede nelle piffare, & vscirono della frascata vintiquattro vestiti ad vna liurea con vn gran torchio biãco in mano ciascheduno di loro acceso da ogni capo, e fecero vna bellissima moresca, laquale finita ogni vno se n'andò a casa sua.

Cena

CEna di carne, e peſce, che fece lo Illuſtriſſimo Signor Don Hercole da Eſte allhora Duca di Sciatres, allo Illuſtriſſimo, & Eccellentiſſimo Signor Duca di Ferrara ſuo padre, & alla Illuſtriſſima Madamma Marcheſa di Mantoua; & alla Illuſtriſſima Madamma Renea ſua mogliera, & al Reuerendiſſimo Archiepiſcopo di Milano, & allo Illuſtriſſimo Signor Don Franceſco, & ad vno Ambaſciadore del Re Chriſtianiſſimo, & a due Ambaſciatori del Reuerendiſſimo Senato Venetiano, et altri Gentil'huomini, & Gentildonne, coſi Ferrareſe come d'altro luoco, iquali tutti furono al numero di 104. nella prima tauola. Eccettuando lo Illuſtriſſimo, & Eccellentiſſimo Duca di Ferrara, la Illuſtriſſima Ducheſſa di Sciatres, & la Illuſtriſſima Marcheſa di Mantoua, iquali tre mangiarono inſieme da gli altri ſeparati. Et fu queſto di Dominica alli 24. di Gennaio 1529.

Primieramente era adornata la ſala grande di corte con le coltrine grandi di ricamo, & d'altre ſorte magnificamente, doue innanzi la cena ſi rappreſentò vna comedia di M. Lodouico Arioſto, chiamata la Caſſaria, laquale finita, ogn'vno ſe ne andò fuori della ſala & i più nobili ſi ridußero nella camera del cauallo, & nella ſtuffa. Doue s'intertennero con Muſiche, & diuerſi ragionamenti tanto che ſi apparecchiò la tauola in ſala, laquale fu di brazza 55. di lunghezza ſopra laquale dapoi furono poſti tre mantili l'vno ſopra l'altro, & per non la impedire di candellieri d'argento, ſi accommodarono molti doppieri di cera bianca intorno ad eßa attaccati con filo di ferro al ſollaro, iquali giunſero al numero

mero di 48. di libre 4. l'vno. Poi se gli posero sopra salini 25. d'argento, e saluiette 104. co i coltelli, lequali saluiette furono piegate a varie foggie. Dapoi vn pane boffetti di zucchero, e latte, & vna brazzatella, & vna pesa di pestacchea dorata, & una di sauonea per saluiette con alcuni fiori d'oro, e di seta per cadauna di varij colori profumati, & alla man destra erano apparecchiate tre tauole grandi per credentieri con le cose opportune, e necessarie al loro bisogno. E dalla sinistra mano due tauole grandi per i buttiglieri con diuerse sorti di vini pretiosissimi. Dapoi si portarono sopra la tauola figure grandi di zucchero 25. lequali significauano le forze d'Hercole, quando vinse il leone, la cui grandezza era più di due palmi e mezo per ciascheduna, dorate, e dipinte colle carnagioni che pareuano viue. E stettero in tauola fino a tanto che si leuò il primo mantile. Poi furono poste in tauola le sottoscritte cose, cioè.

D'insalata in pastello di cappari, tartuffole, & vua passa, pastalletti 104. in piatelletti 104

D'insalata d'indiuia, cime di radicchi ramponzoli, e cedri. piatelletti 104

D'insalata d'anchioe. piatelletti 104

Di rauanelli 25. grossi lauorati d'intaglio con diuerse figure, & animali con rauanelli piccioli. 104. in piatelletti 25

Pastelletti di caui di latte, num. 104. piatelletti 104

Di fette di persutto, di lingue di manzo salate, e di sommate fritte con zucchero e cannella sopra. piatti 25

Pastelli 25. di polpette di cingiali. in piatti 25

Di mortadelle grosse, fegato fresco in pastelli. 25. piatti

piatti 25

Di maroache, cioè, meggie affumate groβe ſcorzate numero 50. in paſtelli 25. con ſapore dolce. piatti 25

Di miglioramenti ſalati 15. in morelli 104. piatti 25

D'orate accarpionate 104. con foglie di lauro ſopra parte dorate. piatti 25

Lequali coſe coſi poſte in tauola a ſuono di trombe, uenne ogn'vno in ſala, e ſi diede acqua odorifera alle mani, e tutti ſi poſero a tauola, doue per buona pezza con ſumma letitia ſi intertenero colle ſopradette coſe. Poi venne la prima viuanda nellaquale erano.

Di polpe di capponi inuolte in bianco mangiare fritte con zucchero fino ſopra. piatti 25

Quaglie 104. tomaſelle 104. figati di capponi inuolti nelle reti Arroſto 104. accompagnati. in piatti 25

Fiagiani numero 25. arroſti, con arancie ſpaccate 100. in piatti 25

Di carabatia di cipolle. piatti 25

Sfogliatele di pignuoli 25. in piatti 25

Tortelle bruſche 25. di milze di varoli, e trutte, e lucci, & altre richieſte di peſci, colle reticelle ſopra. in piatti 25

Code di trutte fritte 25. accarpionate con limoni tagliati ſopra. piatti 25

Barboni 200. fritti. in piatti 25

D'anguille inuolte in paſta reale, pezzi 125. in piatti 25

Di dentali pezzi 50. in brodetto. in piatti 25

Et à queſta prima viuanda ſi fece vna Muſica di M. Alfonſo dalla viuola nellaquale cantò Madonna Dalida da quattro altre voci accompagnata, M. Alfonſo Santo,

con

con cinque compagni, & li erano cinque viuole di arco, vno grauacembalo da due registri, vno lauto, & vno flauto grosso, & vn mezzano. Dopoi venne la seconda viuanda cui furono.

Francolini 50. coturnini 50. arrosto, polpetoni pieni 104 accompagnati. in piatti 25

Ceruellati bianchi 25. in padella, latticini di vitello 104 fritti, con zuccaro e cannella sopra. in piatti 25

Capponi 25. alla Tedesca in vino dolce, con macis. in piatti 25

Pastelli sfogliati di piccioni casalenghi grandi 257. in piatti 25

Carpioni 104 fritti, coperti di cisame. in piatti 25

Di rombi grandi in pezzi sottostati. piatti 25

Di code, e zampi di gambari grossi fritti con aceto sopra. piatti 25

Pastelli 24. d'oua di trutte. in piatti 25

Di viuanda gialla, alla Napoletana di mandorle. piatti 25

Pastadelle 104. di marasto Todesco, cotto nel foruo irrosellate. in patti 25

Laquale viuanda mentre che fu in tauola cantarono quattro soauissime voci Madrigali diuersi, sino a tanto che fu portata la terza, doue erano pernici 104. arrosto, smembrate, coperte di salsa reale. in patti 25

Conigli 23. tortore 104. di salsiccia gialla in morelli libre 15. accompagnate. in piatti 15

Capponi senza ossa 25. pieni alla Lombarda con 25. salami accompagnati in brodo. in piatti 25

Piccioni casalenghi 104. in bassetta fritti con cedri tagliati

gliati sopra. in piatti 25

Fiadoncelli di marolla 200. piatti 25

Di miglioramenti freschi arrosto, con zuccaro e cannella. in piatti 25

Guoi 150. fritti coperti di salsa dolce con pignoli confetti sopra. in piatti 25

Di trutta in brodetto alla Comacchiese. in piatti 25

Di lamprede arrosto col suo sapore. piatti 25

Di tortelle di castagne. piatti 25

Alla qual viuanda si sonarono dialoghi a otto, parti in due chori a questo modo, e dall'vna parte erano quattro voci accompagnate con vn lauto, vna viuola, & vn flauto all'Alamana, & vn trombone, e dall'altra parte il simigliante, e sonossi sino che venne la quarta viuanda, nell'ordine dellaquale furono portati.

Capretti piccioli 35. arrosto intieri pieni. in piatti 25

Di capirotta con fette di pane, & polpe di capponi sotto. piatti 25

Capponi appastati 29. coperti di tortelletti. in piatti 25

Pippioni 104. pieni alla Lombarda arrosto con sapore Francese sopra. in piatti 25

Di lucci in sale pezzi 50. coperti da sapor giallo imperiale. in piatti 25

Di trutte in vino all'Ongaresca con fette di pan sotto pezzi 50. in piatti 25

Rombi 25. fritti coperti di salsa sapor bianco, e mostarda all'impresa del Signor Duca. in piatti 25

Sardoni 150. fritti con arancie, & zuccaro sopra. in piatti 25

Tortelle di fagioli in guisa di pastelli, con reticelli sopra

numero 25. in piatti 25

Pastelletti 104. in pasta reale, pieni di riso Turchesco fritti con zuccaro sopra. in piatti 25

Et a questa viuanda si fece vn'altra musica pure da M. Alfonso dalla Viuola nellaquale erano cinque cantori di sua Eccellentissima signoria, cinque viuole da arco con vn rubecchino, vna viuola chiamata la orchessa per contrabasso, vna dolzaina per contrabasso secondo vna storta sonata da M. Giouanbattista Leone, senza bussola. Due flauti mezani, vn'organo e più registri, e vno cornetto sordo, poi venne la quinta viuanda tale.

Pipioni casalenghi 50. in pezzi in Miraos. in piatti 25

Pernici 104. in bruodo lardiero. in piatti 25

Lomboli di manzo in dobba in maluagia arrosto col sapore alla Alemana numero 25. in morelli 104. in piatti 25

Porchette di latte, arrosto piene, numero 25. con mostarda sopra. piatti 25

Barboni grossi su la gratella con sapore di sabbia, numero 104. in piatti 25

Di raine grosse in brodo giallo, pezzi 50. in piatti 25

Passarotti 150. fritti caldi con arancie sopra. piatti 25

D'angusellе di mare fritte. piatti 25

Tortelle di frumento passato discoperto numero 25. con anesi, e cannellini confetti sopra. in piatti 25

Pastelletti di vitello battuto picciolo, numero 204. in piatti 25

Allaquale viuanda sonò vna musica di cinque tromboni, & vn cornetto sino che si portò la sesta viuanda, e quiui andarono seruidori in volta, leuando ogni cosa di

tauo-

uola, & il primo mantile. E subito tornarono le saluiet-
bianche, i coltelli, e salini, & vn pane intorno di latte
er cadauno, & 15. altre figure che denotauano le forze
Hercole, quando vinse l'Hidra, della medesima gran-
ezza delle prime, dopoi venne la sesta viuanda, & fu-
ono portate.

onze di vitello in cauezzi numero 25. arrosto con sapo-
re di marene sopra. in piatti 25

Pauoni imbroacciati numero 25. in piatti 25

apriuoli coperti di lemonea, e sapore incarnato. Impresa
di Monsignor Reuerendissimo. in piatti 25

Cengiale in brodo nero con mandole confette sopra.
in piatti 25

Fiadoni piccioli numero 10. di pasta reale, pieni d'voua,
formaggio, e zuccaro. in piatti 25

Di salsa di pauo. piatti 25

Carpioni accarpionati numero 104. caldi, col medesimo
aceto sopra. in piatti 25

Orate uecchie numero 104. cotte su la gratella con prasomeli, e cipolle minute, soffritte nel butiro, e specie sopra. in piatti 25

Pastelli di varoli, numero 25. in piatti 25

Et a questa sesta viuanda cantarono Ruzante, e cinque compagni, e due femine canzoni, e Madrigali alla Pauana bellissimi & andauano intorno la tauola contendendo insieme di cose contadinesche, in quella lingua molto piaceuoli, vestiti alla lor moderna, e seguitarono sino che venne la settima viuanda, nella quale giunsero.

Castelli tredici, & torre dodici di truffole, parte dorati.
in piatti 25

Pastelli di pere guaste numero 25.	piatti	25
Di gelatia torbida di polpe di fagiani pernici & capponi. piatti		25
Di geladia bianca di lucci, e varoli.	piatti	25
Di finocchio in aceto, & altri frutti.	piatti	25
D'oliuoti di Spagna.	piatti	25
D'vua fresca.	piatti	25
Di pere carouelle & pome paradise.	piatti	25
Di formaggio Parmeggiano.	piatti	25
Cardi numero 204. con peuere & sale.	piatti	25

Laqual viuanda passò con intertenimento di buffoni alla Venetiana, & alla Bergamasca, e contadini alla Pauana, & andarono buffoneggiando intorno la mensa, sino che fu portata la ottaua viuanda, & furono portate.

Ostreghe numero 2000.	in piatti	50
Di arancie, & peuere.	piatti	50
Pastelli d'ostreghe piccioli 104.	in piatelletti	50
Di lattemele.	piatti	50
Zaldoni numero 1500.	in piatti	50
Di chiarea.	Coppe	104

Et a questa viuanda sono questa musica, cioè due dolzaine, vna storia, vn cornetto grosso, & vn trombone, & sonò sino che furono portate le confettioni, ma prima si leuò di tauola ogni cosa, & vn mantile, & si ritornarono sopra esse figure 25. della medesima grandezza delle altre 50. vinti dellequali rapresentauano le forze d'Hercole, quando vinse il Tauro, & vn Marte, vn Saturno, vna Venere, vn Cupido, & vna Eua, & quiui si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, cioè. Di cedro zuccato, latuca, cocomeri, mandorle, & nespole

spole sciroppate.	*piatti*	25
De cedro coperto di zuccaro.	*piatti*	25
Di codognata, e persiche alla Genouese.	*piatti*	25
Di varie & diuerse sorti di frutti di zuccaro alla Venitiana.	*piatti*	25
Coppette numero 25. grandi.	*in piatti*	25
Di mandorle turate, confette, e nizzole.	*piatti*	25
Codognata in mastellette 100.	*in piatti*	25
Saluiette bianche 50. e coltelli 104.	*in piatti*	25
Stecchi da denti 300. profumati.	*in piatti*	25

Et a queste confettioni fu sonato questa Musica, cioè cinque viuole, con lequali erano etiandio cinque voci, vn stromento da penna, vn flauto grosso, vna lira, vn trombone, & vn flauto all'Alemana.

Doppo laquale fu portato vn pastello grande buso, dorato, in cui erano rinchiusi i nomi di tutti i commensali, in bollettino, e poscia furono portate per li beneficiati. Collanine, manili, habigliamenti da orecchie, fornimenti da berette, & vna collana di scudi 50. lequali cose tutte furono estimate di pretio di scudi 250. d'oro, & cosi sua Eccellentia le pose alla ventura. Et mentre si cauò la detta ventura, sonarono quattro flauti all'Alemana, & finita che fu la ventura si diede nelle trombe, & la nobiltà ritornò nelle stanze di prima, per dar luoco di leuare le tauole, spezzare, & adacquare la sala, e cosi ad hore 8. e meza di notte a suono di piffari, ritornarono in sala a ballare tutti eccetto il Signor Duca, & la Illustrissima Duchessa, & la Illustrissima Marchesa di Mantoua, che andarono al suo alloggiamento quando a loro piacque, & ad hore 15. si portò la sottoscritta collatione.

Di zuccaro, latuca, cocomeri, mandorle, pere moscardine, & altri diuersi frutti sciroppati. in piatti 25

Di brogne in zuccaro, mastellette 50. e di marene in sapore mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

Di Geladia di codogne mastellette 50. di codogni in quarto mastellette 50. accompagnate. in piatti 25

D'vua fresca. in piatti 25

Di cibibo damaschino, cauate l'anima, e lauato in acqua rosata con zùccaro fino sopra. in piatti 25

Pome dece 250. in piatti 25

Saluiette 50. e coltelli 50. piatti 25

Dopò lequali cose 50. seruidori con boccalline 100. di acqua zuccherata andauano in volta dando bere, & finita la collation ritornarono tutti a ballare fino al giorno chiaro.



CENA domesticamente fatta in Mantoua dall'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca Alfonso Duca di Ferrara, al gran Comandatore di Leone, & a Monsignor Granuela, Secretarij della Maiestà Cesarea in Mantoua, allaqual cena furono sua Eccellentissima Signoria, & essi Secretarij, & altri Gentil'huomini al numero di 18. a tauola, e fu questi alli 21. di Nouembre 1532.

Apparata la tauola con tre mantili, salini, e saluiette, e coltelli, se li portò sopra.

Pane

Pane intorno di latte vno, & vn pizoncino di latte, e zuccaro, & vn sosamello grande per posta.
Insalata di tartuffole, cappare, & vua passa, una per persona. in piatti 18
Insalata di endiuia, e cime di radicchi, & altre mescolanze, vna per persona. in piatti 18
Insalate di polpe di fagiani, e cedri, vna per persona. in piatti 18
Di mantighilia, con zuccaro fino sopra. piatti 5
Capponi cinque appastati, allessi, freddi, e lingue salate in fette, e sommata vna, accompagnati. in piatti 5
Poi si diede acqua odorifera alle mani, e si pose ogn'uno à tauola, & venne la prima viuanda, cioè.
Tomaselle 30. polpette 30. salcicia gialla in pezzi 30. accompagnati. in piatti 5
Fagiani 10. stufati in pignata nel forno con persuto tagliato. in piatti 5
Anadre appastate 5. coperte la metà di tortelletti, e l'altra metà di macheroni Napoletani. in piatti 5
Sfogliatelle 5. di persuto, e mortadella. in piatti 5
Pernici nelle verze bianche 15. & 15. ceruellati Ducali piccioli accompagnati. in piatti 5
Ceruo in bruodo nero con cannellini confetti sopra. in piatti 5
Di limoni, & arancie. piatti 5
D'oliuotti. piatti 5

Et questa prima viuanda si fece vna musica di violoni, e voci, nella seconda viuanda furono.

Pernici 15. arrosto con la salsa Francese di pane, & aceto, e zuccaro, & vn poco di garofano. in piatti 5

Pippioni caſalenghi 15. pieni alla Lombarda, arroſto, tortore 15. & quaglie 15. accompagnati. in piatti 5

Capponi appaſtati alleſſi 5. e zambudelli 5. in piatti 5

Di mangiar bianco. piatti 5

Di paſtelli ſfogliati di pernici 15. piatti 5

Di capirota con polpe di fagiani, & capponi. piatti 5

Di moſtarda. piatti 5

D'vua freſca. piatti 5

E quiui ſi fece vna muſica d'vna lira, nella terza viuanda erano oſtreghe ſguſſate, cioè leuato vn guſcio di ſopra 300. hauuta vna calda col teſto. in piatti 15

Di arancie, e peuere. piatti 5

E quiui ſi leuò vn mantile, & ogni coſa di tauola, & ſi tornarono ſalini tondi, coltelli, ſaluiette, e maroncini 60. & vn biſcotello per perſona. Poi venne la quarta viuanda, cioè.

Pauoni cinque imbroacciati. in piatti 5

Di lonze di vitello, cauezzi 5. in piatti 5

Di lombi di manzo, alla Tedeſca, arroſto. piatti 5

Di fiadoncelli di cibibo, zuccaro, torli d'voua, cannella, e formaggio. piatti 5

Di ſalſa di pauo. piatti 5

Capponi 5. graſſi arroſto, con camellino ſopra, e pane ſotto in fette. in piatti 5

Tortelle 5. di frumento paßate con le reticelle, & aneſi confetti ſopra. in piatti 5

Paſtelli 18. d'oſtreghe piccioli ſcoperti. in piatti 5

Et a queſta viuanda ſonarono le trombe & cornetti.

Nella

Nella quinta viuanda furono.

Capretti 5. piccioli di latte arrosto pieni. in piatti 5
Di petti di vitello pieni alla Lombarda, tagliati in fette, e poi soffritti. piatti 5
Di suppa dorata reale. piatti 5
Tortele cinque di caui di latte. in piatti 5
Di cinghiale in bruodo lardiero. piatti 5
Di spalle di vitello, in volte nelle retti, con cannella, e garofani intieri fitti dentro. piatti 5
Di fracassea di rognoni di vitello pesti sopra fette di pane. piatti 5
Di sapore di codogne. piatti 5

E quiui sonò il Reuerendo M. Affranio il suo fagotto.

E nella sesta viuanda vennero.

Di gelatia con polpe di pernici sotto, & lauro. piatti 5
Pastelli 5. di codogne grandi. in piatti 5
Di pere guaste. piatti 5
Pere bergamotte 30. in piatti 5
Del formaggio buono. in piatti 5
Cardi 15. con sale, e peuere. in piatti 5
Di lattemele. piatti 18
Di zaldoni. piatti 18

Et a questa viuanda si fece vna musica di voci, dopò lequale si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & si diede acqua odorifera alle mani, & si portarono.

Confettione sciropate, cedro, limoncini, scorze di arancie zuccaro, & altri frutti. in piatti 5
Mastellette 15. di codogne in quarto, & mastellette 15. di marene. in piatti 5
D'anime communi, cinamomo, pistacchi confetti bianchi.

chi. piatti 5
Di copette, e turonni in pezzi. piatti 5
Saluiette bianche, e coltelli 15. in piatti 5
Stecchi secondo il bisogno.

E finita la cena si fece vna diuinissima musica di diuersi stromenti.



Ena di carne, e pesce che fece il magnifico Conte Alfonso di Contrarij, all'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, all'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & alla Illustrissima Madamma sua Consorte, & all'Illustrissima Signora Marchesa di Mantoua, & all'Illustrissimo, et Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, all'Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri Gentil'huomini, e Gentildonne, sì Ferraresi, come d'altro loco, ch'erano al numero di 93. alla prima tauola, eccetto l'Illustrissimo Signor Duca Alfonso, e la Signora Marchesa, che mangiarono ritirati, & se li mandarono i piatti da sua posta, e la Illustr. Sign. Duchessa di Sciatres che mangiò anch'essa da sua posta in altro luoco, e se li diede la robba da cucinare a lor modo, onde poscia alla prima tauola restò solo l'Illustr. Signor Duca di Sciatres, e li Illustr. Signori fratelli, & altri che furono nel numero di 63. come è detto di sopra.

Prima si adacquò, & spazzò la sala nellaquale haueuano ballato le persone, lequali si ritirarono in vn salotto, doue si recitò vna predica d'Amore, & posta insieme a tauola, che fu di braccia 48. di longhezza, con tre mantili,

tili, l'vno sopra l'altro, e se li posero sopra quindici candellieri d'argento, con 15. torchietti bianchi, e saline 15. e poi fu posto sopra essa.

Pan boffetto di latte, & vna brazatella con vna presa di sauonea dorata, & vna saluietta, & vn coltello con vn poco di fiori fatti d'oro, e di seta di vari colori profumati per cadauna posta, e prima si profumò la sala, stando però accesi i doppieri de i candellieri dal solaro, poi si posero in tauola queste cose.

D'insalata d'herbe, e cedri fatta a varie arme e lettere. piatti 47

D'insalate di bottarghe. piatti 47

Salami 8. & lingue 8. di buoi in fette accompagnate. in piatti 25

Di miglioramenti 10. in morelli. piatti 25

Capponi 25. appastati arrosto freddi smembrati. in piatti 25

Varoli in cassonada grossi numero 8. in pezzi 50. schiappati. in piatti 63

Di capi di latte, vno per persona. piatti 63

Poi diedero acqua odorifera alle mani, e si assettarono tutti a tauola, e poi che hebbero per vn pezzo mangiato, si portò questa prima viuanda, & inanti che si ponesse in tauola, si leuarono le prime cose di sopradette. Laquale prima viuanda fu tale.

Quaglie 120. tordi 120. tortore 100. pippioni in aceto 800. accompagnati. in piatti 25

Barboni 200. accarpionati, con foglie di lauro sopra, & essendone vna parte inargentate. piatti 25

Di petti di vitello in pezzi sottostati. piatti 25

Di

Di reine grosse in bruodo nero, con mandole tagliate sopra. piatti 25
Sfogliate 25. picciole pignuoli, e cibibo. in piatti 25
Di Crema Francese per minestra, con zuccaro, e cannella sopra. piatti 25

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Pernici 100. tomaselle 200. di salcicia gialla libre 12. accompagnate. in piatti 25
Miglioramenti freschi arrosto numero 15. con zuccaro, e cannella sopra. in patti 25
Di capponi pieni alla Lombarda con fegati di polli, & latticini di vitello nel brodo. piatti 25
Di trutta in brodetto alla Comacchiese. piatti 25
Di mangiar bianco. piatti 25
Pastadelle 200. d'vua passa, e pignuoli, zuccaro, e cannella, e torli d'voua. in patti 25

Nella terza furono.

Anadre grosse 25. coperte di tortelletti. in piatti 25
Fagiani 50. arrosto. in piatti 25
Rombi fritti, coperti di sapore bianco, salsa, a brognata, impresa del Duca di Sciatres. in piatti 25
Di paßaratti fritti caldi, con limoni tagliati sopra. piatti 25
Mantegate 25. in piatti 25
Di suppe di caldinelli. piatti 25

Laqual viuanda stata che fu vn pezzo in tauola andarono i seruidori intorno leuando vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, rimettendoli subito salini, & vn tondo con la saluietta, & coltello, & vn pane intorto di latte per ogni persona, & poi venne la quarta vi-

viuanda in cui erano.

Pauoni 25. imbroacciati.	in piatti	25
Carpioni 100. fritti.	in piatti	25
Vngelle di porco, & di vitello ſpezzate alla Tedeſca col peuere, & aceto, e praſomeli ſopra.	in piatti	25
Orate 100. cotte ſu la gratella con camellino ſopra.	in piatti	25
Tartarette 25. alla Italiana.	in piatti	25
Di moſtarda.	piatti	25

Et poi furono nella quinta viuanda.

Porchette 15. di latte, arroſto piene.	in piatti	25
Agoni del lago 15 fritti con arancie.	in piatti	25
Anadre domeſtiche 25. in paſtello.	in piatti	25
Code, & morelli di trutta 25. grandi fritti.	in piatti	25
Paſtelletti 100. piccioli sfogliati pieni di geneſtrata.	in piatti	25
Meggie a cazzolo 75. con ſalſa verde dolce ſopra.	in piatti	25

Nella ſeſta erano.

Capponi 25. appaſtati arroſti col ſapore di cipolle alla Franceſe.	in piatti	25
Oſtreghe 60. fritte, con limoni tagliati, & peuere ſopra.	in piatti	25
Piſcaria di fontane fritta.	in piatti	25
Di lonza di vitello cauezzi 25.	piatti	25
Paſtelli 25. di pippioni alla Franceſe.	in piatti	25
Mineſtra gialla imperiale.	in piatti	25

Poi venne la ſettima viuanda, & furono portate.

Tortelle 25. di pome in fette alla Tedeſca.	in piatti	25

Di

Di gelatia bianca di lucci, e varolo con foglie di lauro. in piatti 25

Pere guaste 100. in piatti 25

Ostreghe 1000. in piatti 25

Di arancie, e peuere. piatti 50

Di lattemela. piatti 50

Di neuole, e zaldoni. piatti 50

E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, e si diede acqua alle mani, e si posero saluiette bianche, e coltelli, e furono portati.

Di chiara vn poco per coppa, num. 93. con 100. zaldoni. in piatti 50

Pastelli 25. busi pieni d'vccelletti viui, con stelle d'oro sopra i coperchi. in piatti 25

Di confettioni sciroppate di varie sorti libre 25. in piatti 25

Mastellette 100. di gelatia, e di codogne in quarto. in piatti 25

Stecchi 150. profumati in piatelletti con acqua rosa. in piatti 25

E quiui finì la cena, & ogn'uno si ritirò nel salotto doue si recitò vna farsetta, e si fece vna moresca in tanto che si leuarono le tauole, e si adacquò, e spazzò la sala, e si tornò a ballare.

Poi questa collatione si portò la notte in sala, cioè.

Tregea di cannella, pignuoli, & anime communi confette. in piatti 15

Di gelatia di codogne mastellette 15. & 15. mastellette di marene. in piatti 15

Di lattuca confetta, e zuccaro, libre 10. in piatti 15

D'vua fresca. piatti 15
Pome paradise & deci. piatti 15
Coltelli & saluiette bianche. in piatti 15
D'acqua zuccarata, boccalline 50.



Ena che fece il Magnifico messer Girolamo Giliolo all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Ferrara, & altri Gentil'huomini, e Gentildonne, che furono al numero di trentaotto alla prima tauola, e fu di giobba nel Carneuale dell'anno 1536.

Apparata la tauola con due mantili, si posero saluiette, salini, coltelli, candellieri, e poi vn pane intorto per persona, & vna brazatella, & vn pignoccato grande dorato, & vno animaletto di zuccaro, o vecellino, o frutto, per posta.

Insalate d'herbe, e cedri. numero 32
Insalate di tartuffole. numero 32
Salami 4. & lingue numero 4. in fette.
in piatti 10
Capponi appastati allessi, fritti in dieci smembrati.
in piatti 10
Di pastelli tondi grandi pieni di fette di cingiale in dobba. 10
Pastelli sfogliati di pernici dieci grandi freddi.
in piatti 10
Di cascosse 80. piatti 10

Di

Di riso Turchesco. piatti 10

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Fagiani 20. arrosto con 40. arancie spezzate. in piatti 10

Pernici 40. arrosto con sapore Francese sopra. in piatti 10

Capponi 10. senza ossa, pieni con 10. mortadelle di fegati. in piatti 10

Pastelletti 60. piccioli di pasta reale, pieni di zenestrata fritti. in piatti 10

Tomaselle 40. figati di capponi 40. & 30. fette di salami fritte con zuccaro. in piatti 10

Di cinghiale in brodo nero con pignuoli confetti sopra. piatti 10

Anadre 10. appastate coperte di tortelletti. piatti 10

Pizze sfogliate 10. in piatti 10

Di mostarda. in piatti 10

E quiui leuossi la prima viuanda tutta, e poi venne la seconda, cioè.

Capponi grassi 10. arrosto con pezzi dieci di salsiccia rossa. in piatti 10

Piccioni 31. pieni alla Lombarda, con pezzi 38. di salsiccia gialla nelle verze. in piatti 10

Fiadoncelli di morona numero 100. in piatti 10

Fagiani 10. in pignata in pezzi alla Alemana con persutto tagliato minuto. in piatti 10

Di salsa reale. in piatti 10

Di lonza. in piatti 20

Tortore in brodo lardiero 40. in piatti 20

Di

Di Gelatia con polpe di fagiani, & pernici sotto. piatti 20
Tortelle di pome 10. *in piatti* 10

Poi nella terza viuanda furono.

Farate 10. *alte senza spoglia sopra, con zuccaro fino. in piatti* 10
Pastelletti 40. *d'ostreghe. in piatti* 10
Pastatelli 90. *di pastume d'offelle. in piatti* 10
D'vua fresca. piatti 10
D'oliue. piatti 10
Di pistacchi, & pignoli mondi. piatti 10
Pere guaste. in piatti 10
Di butiro lauato stampito in più arme, con canellini confetti sopra. piatti 10

Nella quarta viuanda furono portate.

Ostreghe 500. *in piatti* 10
D'Hippocras. Coppe 30
Arancie 30. *e peuere. in piatti* 10
Zaldoni 500. *in piatti* 10
E quiui si leuò ogni cosa di tauola, & vn mantile, & poi si diede acqua odorifera alle mani, & giunsero.
Di confettioni bianche libre 10. *in piatti* 10
Di confettioni in sciroppo libre 10. *in piatti* 10
Copette 10. *in piatti* 10
Stecchi profumati, saluiette, & coltelli. in piatti 10

Poi fu portata la notte questa collatione.

D'acqua zuccarata boccaline. numero 20
D'vua fresca. piatti 10
Di pome dece. piatti 10
Di lattuca, zuccaro, & cocomeri in sciroppo. piatti 10

CENA che fece il Conte Galeazzo Estense Tassone allo Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca nostro, & ai Reuerendissimi Cardinali, il Cardinale Saluiati, & il Cardinale Rauenna, & altri gentil'huomini, & gentildonne che furno al numero di cinquantauno alla prima tauola, & fu di Dominica nel Carneuale del 1537.

Apparata la tauola con dui mantili, e saluiette, e salini, & coltelli, & tondi, li furono poste le sottoscritte robbe sopra, cioè.

Pane intorno vno, & un boffetto per persona, & vn pezzo di Marzapane biscottato, & vn mazzetto di fiori per cadauna posta.

Nella prima viuanda furono.

D'insalata di Ramponzoli, crescione, cime di racchi, & cedro. piatti 32

D'insalata d'vua passa, & cappari. piatti 32

Pastelli grandi doue era vn mezo Lombolo di manzo in dobba per cadauno in fette. in piatti 14

Di polpe di capponi, et fette di mortadelle coperte di mangiar bianco, e zuccaro fino sopra. piatti 14

Pastadelle 14. grandi di pignuoli, & vua passa tagliate in quarto. in piatti 74

Di salami, cioè persutto trinzato, & lingue in fette. piatti 14

Fagiani 14. arrosto freddi smembratti. in piatti 14

E si diede acqua odorifera alle mani, doppo questa prima viuanda, & si aßetò ogn'vno, & poi venne la seconda in cui erano.

Piccioni Casalenghi 28. & 28. pernici in baffetta. in patti 15

Pernici 56. arrosto con Narancie 28. spaccate. in piatti 14

Conigli 10. Tomaselle 56. & polpette 56. accompagnate. in piatti 14

Di petti di vitello pezzi 14. pieni alla Lombarda con salami 14. in piatti 14

Pastelletti piccioli 56. di pippioni in pezzi alla Francese. in piatti 14

Cenghiali in Ongaresca in pezzi. in piatti 14

Capponi grassi allessi con fette di pan sotto, & 14. mortadelle gialle. in piatti 14

Di salsa certosina dolce. in piatti 14

Poi venne la terza viuanda, & furono portati.

Fagiani 28. arrosto con Limoni tagliati sopra. in piatti 14

Piccioni 28. in mirasto. in piatti 14

Pernici 56. arrosto con camellino sopra. in piatti 14

Anadre 14. coperte di Maccheroni alla Napoletana. in piatti 14

Fiadoni 56. piccioli di frumento passato. in piatti 14

Pauoni 14. imbroacciati. in piatti 14

Lonza di vitello in cauezzi 14. con salsa negra Francese sopra. in piatti 14

Di Mostarda. piatti 14

Nella quarta erano.

Ostreghe 350. fritte, coperte di salsa forte. in piatti 14

Di Gelatia Francese. in piatti 14

Fiordeligi grandi 14. in piatti 14

Pastelli 14. grandi pieni di pere guaste. in piatti 24

Tegole di fagioli 140. di pasta reale finte fritte piene di marzapane. in piatti 14

Di guanti. piatti 14

D'vua fresca. piatti 14

D'oliue. piatti 14

E nella quinta viuanda furono portate.

Ostreghe 1000. in piatti 14

Di lattemele. piatti 51

Di zaldoni. piatti 51

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate.

Copette 14. rotte. in piatti 14

Di confetti in sciroppo. piatti 14

Di pignuoli, & pistacchi mondi lauati d'acqua rosata. piatti 14

Di marene, & Gelatia di codogne mastellette 56. in piatti 14

Stecchi profumati, saluiette, e coltelli.

E la collatione per la notte fu di confettioni di diuerse frutte, & acqua zuccarata.

DEsinare che fece il Conte Federico Quaglia, allo Illustrissimo Duca di Sciatres, & alle Damigelle di Madamma sua Consorte, & allo Ambasciatore del Re Christianissimo, & ad altri Gentil'huomini Francesi, che furono al numero di 20. a tauola, & fu di Sabbato alli 28. di Maggio 1530.

Apparata la tauola con due mantili, e saluiette, salini, e coltelli, & vn tondo per persona, se li posero le robbe sottoscritte sopra.

Vna crescentina di butiro, et voua, et zuccaro per persona, & vn pane intorto.

Sosamellino, & vn pezolo di marzapane biscottato per persona.

Fioretto di latte vno per persona.	*in piatti*	20
Pume di butiro 12.	*in piatti*	6
Di zuccaro fino pisto libre due con cucchiari.	*piatti*	6
Di frauole.	*piatti*	6
Di spargi.	*piatti*	6
Di cauiaro fresco.	*piatti*	6
D'Anchioe.	*piatti*	6

E poi si diede acqua odorifera alle mani, & fatto questo venne la prima viuanda, nellaquale erano.

Di sturione fritto fette 24. con arancie zuccaro, e cannella.	*in piatti*	6
Voua fresche col guscio 40.	*in piatti*	6
Passaratti 25. fritti accarpionati caldi.	*in piatti*	6
Gambari grossi 300.	*in piatti*	6
Tartarette 6. alla Francese.	*in piatti*	6
Ritortelli d'voua 24. alla Fiorentina pieni con zuccaro, & cannella sopra.	*in piatti*	6
Di ferro col latte, & zuccaro.	*piatti*	6
Di frittele con fior di Sambuco.	*piatti*	6

Poi venne la seconda viuanda in cui erano.

Tenche 6. riuerscie in tiella piene con sapore.	*piatti*	6
Di sturione pezzi 12. & 12. pezzi di luccio allessi con salsa.	*piatti*	6

Chieppe 6. in su la gratella.	*in piatti*	*6*
Di ruuia in mineſtra con pezzi di marzolini.	*piatti*	*6*
Lucci 5. nello ſpiedo pieni con ſapore Franceſe.	*piatti*	*6*
Fiadoncelli 50.	*piatti*	*6*
Di tortelle bruſche di code di gambari, e milze di lucci, et altre richieſte di peſce numero 6.	*piatti*	*6*
Di ſuppe di marene.	*piatti*	*6*

Poi nella terza viuanda furono.

Di code di gambari fritte col ſapore Franceſe.	*piatti*	*6*
Di miglioramenti arroſto con zuccaro, & cannella.	*piatti*	*6*
Di Zangarinelli fritti con camellino ſopra.	*piatti*	*6*
Di latte di ſturione, & milze, & altre ricchieſte fritte.	*piatti*	*6*
Chieppe 6. alleſſe in vin bianco dolce.	*in piatti*	*6*
Torli d'voua 48. ne i piatti alla Franceſe, con zuccaro, et cannella ſopra.	*in piatti*	*6*
Tortelle 6. di rouiglia.	*in piatti*	*6*
Di mangiar bianco di luccio.	*piatti*	*6*

E nella quarta viuanda furono.

Di ciregie.	*piatti*	*6*
Giuncate 5. grandi in herba con aneſi confetti.	*piatti*	*6*
Carchioffoli 40. con ſale, & peuere.	*in piatti*	*6*
Suppe di pere moſcardine ſei.	*in piatti*	*6*
D'oliue.	*piatti*	*6*
Di lattemele.	*piatti*	*20*
Neuole, & zaldoni 400.	*in piatti*	*20*

E quiui ſi leuò vn mantile, & ogni altra coſa di tauola, & ſi diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di confettioni ſciropate. piatti 6
Di marene coperte di zuccaro, con foglie. piatti 6
Di piſtacchi, & pignuoli confetti bianchi. piatti 6
Stecchi profumati tanti quanti fu dibiſogno.

CENA priuata, che io feci allo Illuſtriſſimo & Eccellentiſſimo Signor Don Hercole patron mio Oſſeruandiſſimo, in caſa mia il giorno di ſanto Antonio, che fu alli 17. di Gennaio 1543. doue furono 20. à tauola, laquale paſsò della ſottoſcritta maniera, ſenza vitello, & ſenza capponi.

Apparata la tauola con due mantili, ſe li poſero ſaluiette, coltelli, & ſalini ſopra, eſſendo le lucerne d'Argento della corue attaccata al ſolaro, & poſcia vn pizoncino è vna bracciatella di latte per perſona.

D'inſalata di cime di radicchi, & creſon, & altre meſcolanze vna per perſona. piatti 20
Di ſauonica preſe 24. grandi d'orate. in piatti 7
Di caui di latte, vno per perſona. piatti 20
Mortadelle di fegato in paſtelli numero 6. in piatti 6
Di fette di polpe di pauone arroſto, e fette di ſommata accompagnata con riſo turcheſco, e zuccaro ſopra. in piatti. 6
D'Oliue che reſtaron ſempre in tauola. piatti 6

Poi ſi diede acqua odorifera alle mani, e venne la prima viuanda tale.

Pernici arroſto 24. tomaſelle 50. accompagnate. in piatti 6
Ceruellati bianchi 6. fette di tette di vitella 25. alleſſe,

& poi fritte accompagnate con zuccaro sopra.
in piatti 6
Di fegati di porco in pezzi impilotati arrosto con salsa reale sopra. piatti 6
Pastelletti piccioli 42. di pasta reale pieni di villanati di nizzole. in piatti 6
Suppe di capirotta Francese. in piatti 6
Pastelli 6. d'ostreghe grandi. in piatti 6
Pippioni casalenghi 24. pieni alla lombarda allessi, con salami accompagnati. in piatti 6
Naranci, & limoncini.

Nella seconda viuanda furono.

Fegati sei arrosto con polpette 42. accompagnati.
in piatti 6
D'arrosto da Podestà di petti di capretti. piatti 6
Castelli sfogliati sei di pippioni casalenghi. in piatti 6
Conigli sei, e lombi sei di lepore arrosto accompagnati, coperti, con peuerata sopra. in piatti 6
Fiadoncelli di morella 4. in piatti 6
Di riso alla Ciciliana sottostati, con torli d'voua. piatti 6
Di salsa verde, dolce. piatti 6

Poi venne la terza viuanda à questo modo.

Pauoni imbrozzati sei. in piatti 6
Caprettini di latte pieni arrosto. in piatti 6
Pernici sei in pezzi nel mirasto. in piatti 6
Fiadoni piccioli 24. pieni di pastume della Cremma.
in piatti 6
Di gelatia torbida con polpe di pernici sotto. piatti 6
Di pere guaste. piatti 6
Di mostarda. piatti 6

Nella quarta viuanda erano.

Ostreghe 300. con arancie, e peuere.	*in piatti*	10
Di lattemelle.	*piatti*	20
Di Zaldoni.	*piatti*	20

Le frutte furono.

Tartuffole cotte nel vino bianco, & poi soffritte in fette con succo de arancie, & peuere sopra.	*in piatti*	6
D'vua fresca.	*piatti*	6
Di pere caroelle.	*piatti*	6
Di formaggio Parmeggiano.	*piatti*	6
Di finocchi, & altri frutti nell'acetto.	*piatti*	6
Di pistacchi, & pignuoli mondi lauati in acqua rosa.	*piatti.*	6
Cardi 24. con peuere, & sale.	*in piatti*	6

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le confettioni, cioè.

Di confettioni di varie sorti in sciroppo libre sei.	*in piatti*	6
Di confettioni bianchi di più sorti, libre 6.	*in piatti*	6
Di cedri coperti di zuccaro.	*piatti*	6
Saluiette bianche, & coltelli.	*in piatti*	6
Stecchi profumati numero 30.	*in piatelletti*	6

CENA che fece il Magn. Conte Paolo di Costabili, all'Illustrissimo, et Eccell. Sig. Duca di Ferrara, altri Signori, & gentil'huomini, & gentildonne, sì Ferraresi, come d'altro luoco iquali tutti furono al num. 46. alla prima tauola, e fu la

Dominica di carneuale 1540.

Apparata la tauola con due mantili, ſi poſero le ſaluiette, ſalini, coltelli, e vna bracciatella tagliata, e vn pane intorno per poſta.

Capponi 12. in paſtello ſmembrati crudi, e poi cotti in paſtelli. in piattelli 12

D'inſalate di polpe di pauoni con cedro tagliato. in piattelli 24

D'inſalata d'indiuia con cime di radichi. in piatti 24

Di formaggio Parmeggiano. in piatti 12

Lombi 12. di lepore arroſto freddi ſmembrati. in piattelli 12

Poi ſi diede acqua odorifera alle mani, & vennero faggiani 24. & pernici 48. con narancie 36. in piattelli 12

Pipponi caſalenghi 48. tomaſelle 100. accompagnati. in piattelli 12

Fegati di capponi fritti 80. Salſiccia gialla in pezzi. 46

Latticini di vitello 40. fritti con zuccaro. in piatelli 12

Capponi 12. appaſtati, e pezzoli 12. di petto di uitello nella vernaccia, & perſutto minute. in piattelli 12

Paſtelli 12. di pippioni grandi Franceſi. in piattelli 12

Di riſo Turcheſco. in piattelli 12

Mantegate 12. in piattelli 12

Di lepore in peuerata. in piattelli 12

Di arancie, & limoni. in piattelli 12

Poi viene la ſeconda viuanda in cui erano.

Paſtelli grandi 12. pieni di polpette. in piattelli 12

Pernici 24. e pippioni caſalenghi 24. nelle verze con-

zam-

Zambudelli sei in fette. piattelli 12

[C]aprettini arrosto integri pieni. in piattelli 12

[D]i capirotta di polpe di capponi. in piattelli 12

[T]orte picciole di saldoni 12. piattelli 12

Anadre appastate coperte di sapor bianco, e grane di pomi granati. in piattelli 12

[D]i gelatia torbida con vnghielle, orecchie, e musetti di porco. piattelli 12

[C]apponi 12. arrosto imbrocciati, & 12. conigli. in piattelli 12

Nella terza viuanda furono.

[P]orchette di latte 12. arrosto. in piattelli 12

[D]i lonza di vitello, canezzi 12. in piattelli 12

[P]astelli di cibibo, e pere guaste grandi. in piattelli 12

Arme diuerse alla Tedesca fritte con zuccaro. in piattelli 12

[P]astelli d'ostreghe 12. grandi. in piattelli 12

[D]i mostarda. piattelli 12

[D]'oliue. piattelli 12

[D]'vua fresca. piattelli 12

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauo[la], & diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le con[fe]ttioni, cioè.

[D]i codognate in gelatia mastellette 36. in piattelli 12

[P]ignuoli confetti, & anime communi confetti. in piatti 12

[C]edro, & scorze di limoni, & altri frutti sciropati. in piatti 12

[S]aluiette bianche, & coltelli. in piatti 12

[S]tecchi profumati quanto fu dibisogno.

DE-

DESINARE che fece lo Illustrissimo Signor Marco Pij, del mese d'Agosto 1530. All'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & allo Illustrissimo, & Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & all'Illustrissimo Signor Don Francesco da Este fratelli, & altri gentilhuomini, & gentildonne Ferrarese, & altre, che giunsero in tutti al numero di nouantaquattro alla prima tauola.

Apparata la tauola di due mantili, si posero le saluiette, i salini, & i coltelli, poi pane intorno di latte, e bracciatelle vna per posta, & vn marzapano biscottato.

Fichi di più sorti. in piattelli 25

Caui di latte vno per persona. in piattelli 25

Melloni 125. in piatti in piattelli 25

Marzolini 50. e formaggio Parmeggiano accompagnato. in piattelli 25

Poi si diede acqua odorifera alle mani, & venne la prima viuanda tale.

Di coradelle d'agnello, e capretto piene alla Francese, arrosto. in piattelli 25

Figadetti di pollastri, & pauari, & anarazi, e coglioncini, e creste, e latticini di vitello, e 100. fette di persutto fritte, con zuccaro, e cannella sopra accompagnate. in piattelli 25

Pollastri in bassetta 50. e pippioni casalenghi 50. accompagnati. in piattelli 25

Pizze sfogliate 25. in piattelli 25

Di petti di vitello, pezzi 25. in bruodo giallo con pezzi 25. di

25. di persutto, e fette di pan sotto. in piattelli 25

Pollastri arrosto 50. pernigonzelli 50. accompagnati. in piattelli 25

Di arabatia di zucche. piattelli 25

Pastelli piccioli 100. di cibibo, & datteri, & vua passa. in piattelli 25

Arancie, & limoni.

Nella seconda viuanda furono.

Conigli 50. polpette 200. accompagnati. in piattelli 25

Di vitello in pezzi, cioè petti allessi coperti di sapor bianco, e fiori. piattelli 25

Anarrazzi arrosto 30. coperti di brognata, & pignuoli mondi sopra. in piattelli 25

Pastelli sfogliati 25. di pippioni grandetti. in piattelli 25

Minestra bianca di couina di butiro passata, e zuccaro fino, & acqua rosa. in piattelli 25

Pauari 25. nella tiella. in piatti 25

Nella terza.

Spalle di vitello, & castrone 25. imbroacciati, e con reti, & osmarini sopra. in piattelli 25

Casatelle 200. di fromento. in piattelli 25

Pippioni 100. nelle zucche con 25. zambudelli in pezzi. in piattelli 25

Pastelli di pere, e brogne, e 25. grandi accompagnati. in piattelli 25

Di suppe dorate. piattelli 25

Polpette 200. in sapore. piattelli 25

Nella quarta viuanda erano.

Capponi 25. arrosto con limoni tagliati sopra.

in

in piatti. 25
Di Lonza cauezzi 25. *in piattelli* 25
Pauoni 25. tra grandi e piccioli. *in piattelli* 25
Tortelle 25. di ruuta. *in piattelli* 25
Di guanti. *piattelli* 25
Di gelatia chiara. *piattelli* 25

Poi venne la quinta viuanda, cioè.

Ostreghe 1500. *in piattelli* 50
Arancie, e peuere. *in piattelli* 25
Giuncate 25. grãdi nell' herba cõ Anesi. *in piattelli* 25
Lattemele. *in piattelli* 50
Di zaldoni. *piattelli* 50
Di persiche di più sorte. *piattelli* 35
Di pere, e Finocchietti. *piattelli* 25
Carchioffole 100. *in piattelli* 25

E quiui si leuò vno mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, poi vennero le Confettioni, tra lequali erano.

Di confettioni sciroppate. *piattelli* 25
Confettioni bianche. *piattelli* 25
Di marene in zuccaro, mastellette 50. *piattelli* 25
Saluiette bianche, e coltelli. *in piattelli* 25
Stecchi profumati. *in piattelli* 25

CENA di carne, e pesce, che fecero i Magnifici fratelli M. Alberto, e M. Hercole Turchi, all' Illustrissimo Signor Don Hercole da Este, primogenito, & al Reuerendissimo Archiepiscopo

scopo di Milano suo fratello, et altri gentil'huomini, e gen tildonne, che giunsero al numero di 74. alla prima tauola, & questo fu una Dominica di Carneuale dell'Anno 1524. & passò di questa maniera, cioè.

Apparata la tauola con due mantili, si posero le Saluiette, i Salini, & i coltelli, & boffettini quattro piccioli di latte, e una pignocata di pistacchi dorato per posta.

Fagiani 25. freddi smembrati. in piattelli 20

D'insalata di lingue di aue misalte, incasonada in fette. in piatti 20

Di fette di mortadelle fritte cõ zuccaro, e cannella sopra. in piattelli 20

D'insalate in pastelli discoperti 37. di tartuffole, e cappari. in piattelli 37

D'insalata di mescolanze, e ramponzoli, e cedro. in piattelli 37

E quiui si diede acqua odorifera alle mani, & poi venne la prima viuanda tale.

Pernici 80. arrosta con Tomaselle 200. e arancie sopra accompagnate. in piattelli 80

Teste picciole di capretto spaccate, e d'Agnella dorate. 80

Fegadetti 80. di capretto fritti, con Salsiccia gialla, libre 10. in piattelli 20

Tordi 80. polpette 120. tortore 80. accompagnate. in piattelli 20

Capponi appastati 20. alessi, con 20. Salami in quarti, con fette di pan sotto. in piattelli 20

Fiadoni piccioli d'voua, e formaggio, e zuccaro 80.

in

in piattelli 20

Carpioni 100. fritti con limoni tagliati ſopra.

in piattelli 20

Code di Lucci in dobba fritte 20. in piattelli 20

Di rombi grandi in pezzi in potacchio. in piattelli 20

Di Reine alleſſe coperte di ſauor bianco, & incarnato, impreſa del Reuerendiſſimo noſtro. in piattelli 20

D'vua freſca laquale ſtette ſempre in tauola.

in piattelli 20

Poi giunſe la ſeconda viuanda, cioè.

Fagiani arroſto 40. con ſalſa baſtarda. in piattelli 20

Capponi 20. coperti di tortelli. in piattelli 20

Petti d'agnello, e capretto 20. pieni alla Lombarda, e latteſini di vitello. in piattelli 20

Conigli 40. Francolini 20. Coturnici 20. accompagnate. in piattelli 20

Paſtelletti sfogliati di paſta reale pieni di cibibo, & datteri 30. in piatti 20

Di varuoli in morelli ſotto ſtatti. in piattelli 20

Di ſardoni del lago fritti caldi con arancie.

in piattelli 20

Orate 80. in aceto. 20

Di mangiare bianco. in piattelli 20

E poſcia fu portata la terza viuanda nelquale erano.

Caprettini di latte arroſto pieni numero 20.

in piattelli 20

Lonze in cauezzi numero 20. in piattelli 20

Pauoni imbroacciati numero 20. in piattelli 20

Di lepori in bruodo nero. in piattelli 20

Pa-

Paſtelli di trutta numero 20.	in piattelli	20
Di peſcaria minuta.	piattelli	20
Di gambari pieni.	piattelli	20
Di gelatia di peſce.	piattelli	20
Di ſalſa di pauo.	piattelli	20
D'oliue.	piattelli	20

Nella quarta viuanda furono.

Tortelle 20. di pome.	in piattelli	20
Di paſtadelle di marzapane.	piattelli	20
Di pere guaſte, e pome in paſtelli grandi.	piattelli	20
D'aſteſi di mare grandi con vn motteto a oro, in ſchiena, che diceua vſque e più non ſe ne trouò.	piattelli	12
Suppe di calcinelli.	in piattelli	20
Maccheroni Napoletani di paſta reali fritti, con mele, & zuccaro ſopra.	in piattelli	20
Pere caroelle 100.	piattelli	20
Di formaggio Piacentino.	piattelli	20
Di lattemele.	piattelli	20
Di neuole, e zaldoni.	piattelli	20

E poi fu portata la quinta viuanda, nella quale erano.

D'oſtreghe.	piattelli	20
Arancie 100. tagliate in pezzi, e peuere.	piattelli	20

E quiui ſi leuò vn mantile, et ogn' altra coſa di tauola, & ſi diede l'acqua alle mani, & ſi portarono.

Copette 20. in pezzi.	in piattelli	20
Toroni 10. in pezzi.	in piattelli	20
Di confetti ſciroppati libre 20.	in piattelli	20
Di codogne, e gelatia maſtellette 80.	in piattelli	20
Saluiette, e coltelli.	in piattelli	20

Stecchi profumati quanto fu dibiſogno.

La collatione della notte fu di confettioni in sciropo, e bianche, e pome, & acqua zuccarata, con coltelli, e salujette.



ENA che fece il Magnifico Conte Giulio Sacrato, allo Illustrissimo Signor Duca di Sciatres, & al Reuerendissimo Archiepiscopo di Milano, & allo Illustrissimo Signor Don Francesco fratelli, et altri gentil'huomini, & gentildonne, che furono al numero di quaranta alla prima tauola, e fu di Giobba 1550. nel carneuale.

Apparata la tauola con due mantili, l'vno sopra l'altro, se li posero sopra le robbe sotto scritte cioè saluiette, piegate a varie foggie, sopra ciascuna era vno mazzolo di fiori di seta, e d'oro profumati. Boffettini sei per persona, e vno zuccarino da monache.

Di marzapani biscottati pezzi 40.

Insalata di cappari tartuffole, e cibibo, vna per persona.

Insalata d'indiuia cime di radicchi, e cedri tagliati minuti, vna per persona.

Pastelli di fagiani caldi 10.	*piattelli*	10
Lingue di bue salate in pezzi tagliate.	*in piattelli*	10

Di polpe di capponi arrosto in fette fritte con succo di limoni, e limone tagliato, e zuccaro, e peuere sopra. piatti 10

Poi diedero l'acqua odorifera alle mani, & nella prima viuanda, furono.

To-

Tomaſelle 60. polpette 60. quaglie 40. accompagnate. in piatti 10

Pernici 40. arroſto, con arancie, e zuccaro, e cannella ſopra. in piatti 10

Anadre domeſtiche appaſtate, coperte di tortelletti. numero 10. in piatti 20

Di ceruo in brodo nero, con mandole tagliate minute ſopra. piatti 10

Paſtelli di pome guaſte 10. piatti 10

Torte bruſche di fegadetti, e laticini di vitello 10. in piatti 10

Pippioni caſalenghi in baſſetta num. 40. in piatti 10

Gelatia torbida con polpe di capponi ſotto. in piatti 10

Nella ſeconda.

Fagiani 10. arroſto imbroazzati, con pezzi 20. di ſalſiccia gialla, con ſalſa di pauo ſopra. in piatti 10

Pernici all'Alemana ſtufate nelle pignate 20. in pezzi. in piatti 10

Di petti di vitello pieni alla Lombarda pezzi 8. in brodo con mortadelle gialle accompagnate. in piatti 10

Tortelle di pane numero 10. in piatti 10

Di lonza cauezzi 10. in piatti 10

Paſtelli di codogne 20. in piatti 10

Di guanti. in piatti 10

Di ſalſa verde dolce. piatti 10

Poi giunſero alla terza viuanda.

D'oliue. piatti 10

D'vua freſca. piatti 10

Di pere, caroele, e pome paradiſe. piatti 10

Di formaggio.	*piatti*	20
Pastelli grandi d'ostreghe num. 10.	*in piatti*	10
Ostreghe 200. fritte, coperte di camelino.	*in piatti*	10
Vermicelli di butiro lauato in acqua rosa, e zuccaro, con zuccaro fino sopra.	*in piatti*	10
Di lattemele.	*piatti*	10
Di neuole, & zaldoni.	*piatti*	10

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede l'acqua odorifera alle mani, e si portarono le confettioni, cioè.

Di confettioni in sciroppo libre 8.	*in piatti*	10
Di codogne in quattro mastellette 10. di marene in gelatia mastellette 10. accompagnate.	*in piatti*	10
Di brogne in sapore mastellette 10. con persiche confette intorno accompagnate.	*in piatti*	10
Copette picciole 10.	*in piatti*	10

Coltelli, e saluiette bianche, stecchi profumati.

Poi venne la collatione per la notte, cioè.

Confettioni bianche, & in sciropado, & acqua zuccherata con saluiette, e coltelli.

DEsinare che fece il Magnifico Conte Bonifacio Beuilaqua, a Lanzagallo di Sabbato alli 8. di Settembre 1531. il giorno della Natiuità della gloriosa Vergine. All'Illustrissimo & Eccellentissimo Signor Duca di Sciatres, & alla Illustrissima sua consorte, & al Reuerendissimo Arciuescouo di Milano, & a Monsignor di S. Benedetto, Imbasciadore del Re Christianissimo, & al Conte Hannibale

di

Di Nuuolara, & al Conte Claudio Rangone, & altri Gen
l'huomini, & Gentildonne, che alla prima tauola furo-
o al numero di 75. oltra iquali ſi diede la prouiſione per
a Illuſtriſſima Madama, e ſua famiglia, allaquale ſi
ece la cucina da ſua poſta, e doppo il diſinare andarono
ltre Pò, ad vna caccia di cingiali, a Marara, (Ancora
he eſſo Conte che non haueſſe hauuto tempo di poter man
lare per trutte, e carpioni, & altri peſci di laghi.)

Apparata la tauola con due mantili, ſi poſero le Sal-
uiette, e coltelli, e ſalini, fu poſto ſopra eſſa.

Pan dorato vn per perſona, & vna bracciatella.

Marzapannino picciolo biſcottato vn per perſona.

Di fichi. piatti 20

Meggiette accarpionate con foglie di lauro ſotto, e ſopra numero 60. in piatti 20

Paſtelli d'anguille 20. piatti 20

Paſtelletti 80. sfogliati piccioli pieni di farro, alla Turcheſca. in piatti 20

Puine di butiro 40. nelle puinarolle, con zuccaro fino ſopra. piatti 20

Voua piene ſchiappate 100. con ſapore ſopra. in piatti 20

Quando ſi diede acqua odoriſera alle mani, e venne la prima viuanda, cioè.

Tartarette 20. alla Italiana. in piatti 20

Orate 80. fritte con arancie 40. ſpaccate ſopra i piatti. in piatti 20

Di Meggie in brodetto alla Comachieſe. piatti 20

Code di luccio grandi in dobba fritte numero 20. con limoni tagliati, peuere, e aceto ſopra. in piatti 20

Ritortelli alla Milanese grandi, e pieni numero 20. in piatti 20

Di macheroni alla Napolitana cotti nel latte, con butiro & cannella zuccaro, e formaggio sopra. piatti 20

Suppe di brogne fresche 20. in piatti 20

Gambari grossi 400. in piatti 20

Poi seguitò la seconda viuanda, & furono portati.

Rombi 20. passare 40. fritte coperte di sapore giallo Imperiale. in piatti 20

Pastelli d'vua paßa, datteri, e pignuoli 120. in piatti 20

Lucci 20. pieni arrosto nello spiedo con sapore di sabba, & aceto, e prasomeli sopra. in piatti 20

Di tortelli alla Lombarda. piatti 20

Di carabazzata di meloni. in piatti 20

Di raine grosse allesse, pezzi 40. coperti di sapore bianco. in piatti 20

Di pere guaste. piatti 20

Ceueli aperti misalti fritti caldi num. 80. in piatti 20

Dopò laquale venne la terza viuanda, in cui erano.

Tortelle 20. da fagiuoli in piatti 20

Frittate di cauiaro 20. in piatti 20

Di guanti. piatti 20

Di minestra di luccio. piatti 20

Di tomaselle di pesce. piatti 20

Di gelatia chiara. piatti 20

Pastelli 20. d'ostreghe. in piatti 20

Di vermicelli di butiro lauato d'acqua rosata, & zuccaro. piatti 20

Di lattemele. piatti 74

Di neuole, e zaldoni. piatti 74

Poi

Poi giunsero le frutte, cioè.

D'vua di più sorti. piatti 20
Di persiche. piatti 20
Di pere. piatti 20
Di formaggio. piatti 20
D'oliue. piatti 20
Di mandole, pignoli mondi lauati in acqua rosata. piatti 20
Di codogne in quarto cotte in pignatta con vino dolce, zuccaro, e cannella sopra. piatti 20
Di stecchi profumati. piatti 20

E quiui si leuò vn mantile, & ogni altra cosa di tauola, & si diede acqua odorifera alle mani, & poi furono portate le confettioni, tra lequali erano.

Di confetti sciropati di varie sorte lib. 15. in piatti 20
Mastellette di marene 20. mastellette di brogne 20. di gelatia di codognata, mastellette 20. in piatti 20
Coltelli, e saluiette. in piatti 20

E quiui fu fatta vna musica di voci, e stromenti.



Estino fatto alli 14. di Febraio 1548. che fu il giorno di Carneuale per me Christoforo, in casa mia, all'Illustrissimo, & Eccellentissimo Signor nostro, all'Illustrissimo Signor Principe, & ad altri Signori, gentil'huomini, e gentildonne, che furono al numero di vintisette alla prima tauola, doue si fecero sette piatti di viuanda come appresso serà notato.

In prima fu recitata vna Comedia in ſala, doue era vna belliſſima Scenetta, laquale era finta Venetia. La Comedia era intitolata la notte, opera di M. Girolamo Paraboſco da Bologna. Laquale fu molto piaceuole, ridicula, e bene recitata con le ſue Muſiche. Et intermezzi opportuni e neceſſarij. Laqual Comedia ſi cominciò a hore 24. e finì a hore 3. & meza di notte. E finita la Comedia fu apparecchiata vna tauola, con le ſottoſcritte robbe, cioè.

Prima due mantili l'vno ſopra l'altro furono poſto ſopra la tauola, laquale era allumata da quattro lucerne d'argento di ſua Eccellentia attaccate al ſolaro per non l'impedire la viſta, & ſopra vi erano quattro ſalini d'argento.

Vna ſaluietta, e coltello, vn pane intorto, & vna Creſcentina di butiro, zuccaro, e torli d'voua per perſona.

Inſalata di cime di radicchi, endiuia, ramponzoli, & altre meſſedancie. *piatti nu.* 16

Inſalate di polpe di pauoni, e cedri tagliati con aceto roſato, e zuccaro, e poco peuere. *piatti* 16

Salami in fette, e lengue ſalate, e perſuti accompagnati. *piatti num.* 7

Fiadoncelli d'vua paſſa, cibibo, pignuoli, e ſalame numero 48. *piatti nu.* 7

Polpette aſciutte arroſto piene, coperte di ſalſa reale numero 48. *piatti nu.* 7

Suppe d'vua paſſata coperte di zuccaro, e cannella. *piatti num.* 7

Pernici numero dodici arroſto nel mi aſto in pezzi. *piatti num.* 7

Pa-

Pastelletti sfogliati piccioli di pasta reale, pieni di mangiar bianco num. 28. piatti nu. 7

Ceruellati ducali 7. e bolle di cinghiale, e latticini di vitello fritti accompagnati. piatti nu. 7

Piccioni casalenghi pieni dentro, e tra pelle arrostiti. num. 28. 7

Quiui si diede acqua odorifera alle mani, e stettero un pezzo sopra questa uiuanda poi si leuò l'insalata, e salami, e venne l'altra viuanda.

ALTRA VIVANDA.

Polastrelli numero 28. e tomaselle, numero 30. accompagnate. piatti nu. 7

Capponi senza ossa, num. 7. con salami di carne fette spaccati, con fette di pan sotto. piatti nu. 7

Fagiani arrosto, num. 7. morelli, num. 28. di salsiccia gialla accompagnati. piatti nu. 7

Suppa dorata reale. piatti nu. 7

Tortelle brusche di fegatelli, & altro con zuccaro, e cannella dentro, e di sopra. piatti nu. 7

Caprettini da latte integri, arrosto pieni numero 7. piatti 7

Vn pauone arrosto in pezzi coperto di sapor bianco, salsa e mostarda. Impresa di sua Eccellentia. piatti num. 7

Tortelletti ne i piatti con zuccaro, e cannella sopra. piatti num. 7

AL

ALTRA VIVANDA.

Petti di vitello pezzi num. 7. pieni, e poi sottostati con salami di fegato arrosto aperti. 7. piatti nu. 7
Polpette in brodo nero, con pistacchi sopra. piatti nu. 7
Porchette di latte piene arrosto num. 7. piatti nu. 7
Lingue di manzo in dobba di maluagia arrosto. numero 7
Lombi numero 7. arrosto accompagnati in detta dobba. piatti numero 7
Capirotta morella con fette di pane, e polpe di cappone sotto. piatti nu. 7
Fiadoni piccioli sfogliati pieni di pastume delle offelle. numero 35. piatti num. 7
Tortelli di pome in fette alla Tedesca con zuccaro, e cannella num. 7. piatti num. 7
Pastelli di ostreghe grandi num. 7. piatti num. 7
Ostreghe numero 400. con arancie, e peuere. piatti num. 7

FRVTTI ET ALTRO.

Gelatia Italiana con robba, e foglie di lauro. piatti num. 7
Oliue. piatti nu. 7
Vua fresca. piatti nu. 7
Pere guaste con anesi confetti sopra. piatti nu. 7
Pastelli detti datteri, e cibobo num. 35. piatti nu. 7
Gioncata contrafatta con zuccaro, e mandole, & acqua rosa,

rosa, in luoco di lattemele. piatti num. 7
Zaldoni piccioli grossetti num. 140. piatti num. 7
Finocchio, & altri frutti in aceto. piatti num. 7

Acqua odorifera alle mani poi vennero le seguenti confettioni.

CONFETTIONI.

Confettioni in siroppo di varie sorti, lib. 5. piatti nu. 7
Confettioni bianche di più sorti. piatti num. 7
Mastellette di varie sorti num. 14. piatti num. 7
Saluiette, e coltelli. piatti num. 7

Stecchi recamati, e profumati.

Mentre si mangiauano confetti, la mia consorte mandò due cestelli con pochetti di fiori numero 27. tra finti è veri profumati vno all'Illustrissimo Signore Duca, & vno all'Illustrissimo Signore Principe, iquali sue Signorie dispensarono fra i Comensali.

Mentre si stette dietro a questa burla de i pacchetti, fu adacquata, sgombrata, e spazzata la Sala, & andarono a ballare, & ballarono fino ad hore noue. Alle hore noue fecero vna collatione d'acqua zuccarata, vua fresca, e porne, & altre cosette. Poi ogn'vno andò a casa ben sodisfatto.



ORA è da sapere, che ne' Banchetti del Carneuale sempre si faceua alcuna festa inanti, o torniamento, o giuoco di Calefelle, o che si fosse, o si combatte alla Sbarra, o vn Castello, o si faceua la festa del porco, o cose altre simili, ch'io per più tosto ispedirmi, non ho voluto narrare.

Et manco mi sono affaticato in narrare le sorti di vini, perche ad ogn'vn se ne daua di quello che addimandaua, o lo volesse bianco, o nero, o dolce, o brusco, o racente, o grande, o picciolo, o con acqua, o senza, secondo gli appetiti di ciascuno. Si circa &c. questo si faceua prouisioni del tutto.

Ne mi affaticarò altrimenti in descriuere altri banchetti, perciò che questi mi paiono à bastanza, egli è vero, che si potranno fare maggiori, o minori, in andare più volte, o manco alla cucina, & in portare più viuanda per volta, o meno, e potransi variare de carne, e da pesce, tanto quanto parerà, come a pieno mostrerà a ciascheduno, la varietà delle viuande nel terzo libro, & il modo di condirle, ma questa però è la somma del tutto.


Auendo nel precedente ragionamento descritto molti & diuersi Conuiti, ne i quali intraueniuano molte viuande, composte variamente di diuerse cose, per dare chiara notitia di fare ogni grande, picciolo conuito, sì di grasso, come di mogro, secondo la commodità, e varietà de' tempi, o de' paesi. E' necessario ancora che io mostri, come si debbano comporre tutte le predette viuande, & altre molte, che vi si aggiungeranno, che in tutto non credo che debbano essere meno di trecento e trenta, tutte pel suo ordine, collequali senza alcun dubbio, si potrà acconciamente, & horreuolmente imbandire ogni gran conuito di qualunque Prencipe si voglia, aggiungendoli sempre i suoi opportuni, e conuenienti pesi e misure, lequali si debbano poi variare, come richiederà la quantità di che si vorranno fare. Doue è da sapere che si foße alcuno Gentil'huomo mezano, che facesse il conuito, potrebbe egli fare col terzo meno de zucchari, & spiciarie, & anchora colla metà di dette robbe, nellequali però tutte si deue questo osseruare, chi li sia sempre il conueniente sale, commune condimento in ogni viuanda. La onde se fosse etiandio alcuno, a cui grauasse la spesa del zuccaro nelle compositioni, nelle quali è bisogneuole, deue sapere che si porrai fare anco con mele, saluo se non fossero ò mangiari bianchi, o riso Turcheschi, o torte bianche, o sapori bianchi, o cose altre simili, che dal mele nel proprio colore sariano macchiate. Li altri tutti senza il zuccaro in ogni modo si potranno fare, egli è ben vero che come nelle gelatie, nelle genestrate, nelle suppe dorate, nelle sfogliate doppie ne i

Pastelli sfogliati, & molte altre viuande più si conuiene il zuccaro, che'l mele, Pure chi volesse limitar la spesa, potrebbesi seruire del mele, nelle lor compositioni, metten do però di sopra à tutte il zuccaro, doue si conuiene, Ancora che molte richiedano prima il mele, & dopoi il zuccaro, come in ciascheduna chiaramente si farà manifesto. Dellequali prima che io incomincia à ragionare, questo solo è da sapere che io non spenderò tempo, ò fatica in descriuere diuerse minestre d'hortami, ò legumi, & insegnare di frigere vna tenca, o cuocere vn luzzo su la gratella, o simili altre cose, che da qualunque vile feminuccia ottimamente si sapriano fare. Ma solo parlerò delle più notabili viuande, & più importanti, come la seguente nostra tauola ne potrà dare manifesto segno. Nel laquale il nome di tutte è chiaramente descritto. Ma prima ragionamo del pane, delle bracciatelle, et de sosameli, e mostazzolli di zuccaro, che primieramente ancora s'vsano sopra le tauole.



COM-

COMPOSITIONI delle più importanti viuande.

Prima per fare cinquanta pani di latte, e zuccaro, de oncie noue l'vno.

FATTO che hauerai la tua sconza, o leuaturo, pigliarai di fiori di farina burattata libre 35. e tanto meno, quanto meno sarà quella di che hauerà fatto illeuaturo, e libre 6. di zuccaro ben bianco, e torli di voua 75. e libre 3. d'acqua rosata, e libre 6. di latte fresco, e oncie 6. di butiro fresco, & impastarai il tuo pane, auuertirai bene, che l'acqua, o latte non scotasse, e farai ancora che i torli d'voua sian caldetti, & li scaldarai, ponendoli nell'acqua calda, e li porrai il conueniente sale, e farai la pasta, si che non sia nè dura nè tenera, ma più tosto che habbia del saldetto, e la gramarai molto bene, e poi farai il tuo pane, e lo lasciarai ben leuare, e lo cuocerai con grande ordine, si che non pigli troppo fuoco, ma che al tuo giudicio stia bene, e questo pane è più bello à farlo tondo, che intorto, o in pinzoni, sia dopoi più grande, o più picciolo, come tu vorrai; ti gouernerai adunque secondo questo modo, che è prouato.

Brazzatelle di latte, e zuccaro.

A Fare 50. brazzatelle di oncie quattro l'una pigliarai libre 15. di fiore di farina, d'acqua rosa oncie 3. di latte libre 3. e di zuccaro bianco libre 2. voua numero 25. di butiro oncie 4. e queste cose insieme grammerai

molto

molto bene. Poi farai le tue brazzatelle, secondo l'ordine che si fanno, e le farai leuare con grã diligenza. Et dopoi che saranno leuate, farai bogliere la tua acqua, e le gittarai dentro dette brazzatelle a cuocere, e come verranno di sopra le cauarai fuori, & le porrai in acqua fresca, e quando de iui le leuerai le porrai a cuocere nel forno, e se li vorrai porre anesi dentro, serà buona opera.

A fare sosameli perfettissimi numero 36.

Togli libra vna di farina bianca, e libre due di zuccaro pisto, e ben paßato per lo sedazzo, & oncia vna di cannella fina pista, e due picicotti di peuere pisto, e tre torli d'voua; & vno co'l chiaro, & vno ottauo di peuere longo, & acqua rosata mescolata con vn poco di sale, & con diligenza fa la tua pasta vn poco duretta, e menala molto bene. Poi habbi la stampa, e fa quello che vuoi stampare. E ponendogli vn pochetto di muschio seranno migliori. Poi mettelli a cuocere nel forno sopra vna asse picciola.

A fare mostazzoli di zuccaro.

Piglia di cedro confetto tagliato minutamente libre tre di mele collato libre cinque, di peuere cinque ottaui, di zaffrano scropulo vno, de Cinnamomo tre quarti d'oncia di muschio tre grani, di farina tanto che basti ad impastare dette robbe. Poi farai mostazzoli grandi, & piccioli, come te piacerà. Poi li farai cuocere come i pampati, ma questi si fanno d'oncie 4. in 6. l'vno, e non più grandi.

A fare vna sfogliata sutta, di dieci pezzi, ouero a fare dieci sfogliatini.

Piglia libre due e meza di farina, di zuccaro oncie

oncie due, de acqua rosata oncie due, torli d'voua numero 9. di butiro oncie sei, & impasta ben ogni cosa insieme, e fanne vna spoglia sottile, & habbi vna libra di butiro disfatto, & gettalo sopra la spoglia, e poi inuiluppa, come faresti vn zaldone, e falla in vna rotella, e ponila suso vna tiella, ò suolo, e poi con le mani distendila sopra detta tiella, ò suolo, e mettili vn' altra meza libra di butiro sopra, e poi ponila à cuocere, ò nel forno, ò sotto il testo. E quando sarà quasi cotta, li porrai oncie tre di zuccaro fino sopra, e poi gli darai vna calda, si che finisca di cuocersi, & sarà perfetta.

A fare dieci sfogliatini, osseruerai l'ordine sopradetto, circa all'impastare la pasta, e poi farai dieci sfogliate, et farai come si fa nella grande, compartendoli la robba, come anchora s'è fatto nell'altra. Ma ben'è vero, che gli andaua di più di libra meza di butiro, e libra meza di farina, oncie due di zuccaro, à fare i dieci sfogliatini.

Intendendosi sempre in tutte le paste di che si parla, che oltre l'acqua rosata se gli habbia à sodisfare secondo il bisogno dell'altre acque. E quando non volesti in alcuno adoperare acqua rosata per far manco spesa, potrai far senza, solo io ho posto il vero ordine.

A fare vna sfogliata Catelana, ouero dieci sfogliatini.

La sfogliata Catelana, ò sfogliatini che si fanno solo per variare, si comporrano in questa guisa, togliendo la predetta pasta, nell'impastare gli si porrà succo di bieta ò di prasemoli, si che sia fatta verde, e quando sarà distesa la spoglia, innanzi che s'inuolta, gli si porrà tre oncie di vua passa dentro, & vn poco di cannella,

in tanto che vna meza guchiara faccia in tutto. Poi si osseruerà l'ordine, come s'è fatto nelle altre sfogliate, e sfogliatini. Eccetto che auanti che si pongono a cuocere, se gli porrà oncie tre fra tutti de pignuoli mondi maccati, cosi di sopra via.

A fare vna sfogliata, Sgrostata, e de Pizzoni, della grandezza della Sutta.

Piglia libra vna di farina bianca, oncie due acqua rosa, e oncie sei di Butiro fresco, e Torli d'Voua quattro, & oncie due di zuccaro, e farai vna spoglia grossetta, e la porrai nel fondo della Tiella, poi habbi due paia de buoni Pizzoni aliardati, cotti arrosto morbidetti, e falli in quarti. Poneli in vna cazza stagnata, con meza libra di Butiro fresco, ouero con meza libra di grasso collato, & il succo di quattro arancie, e non hauendo arancie, con vn poco d'Agresto, & oncie tre di zuccaro, e meza oncia di Cannella, e li soffrigerai, vn pochetto, poi hauerai meza libra di buon Persutto tagliato in pezzoli grossetti, e li porrai sopra la spoglia nella Tiella, con li quarti de i pizzoni, e li getterrai sopra il sapore, aggiongendoli poi di sopra oncie due di zuccaro, e la metà della meza oncia della Cãnella sopradetta, perche nel principio ne metterai vno quarto nel sapore, e poi farai vn'altra spoglia piu sottile della prima, e gliela porrai sopra facendola cuocere, con destrezza, o nel forno, o sotto il Testo, che poco gli bisogna a cuocere, e cotta che sarà li porrai sopra oncie 3. di zuccaro; ma auertisci che nel sapore doue vanno soffriti li pizzoni, gli vuole oncie due d'Vua passa monda, e oncie due di pignuoli mondi, se vuoi che stia meglio.

A fa-

A fare vna sfogliata sgroſtata d'occhio, ò Latticini di Vitello, ò Tettina di Vitella.

Prima farai la paſta sfogliata, come è detto di ſopra, e ne metterai vna ſpoglia nella Tiella, e gli metterai ſopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cannella fina, oncie due d'Vua paſſa monda, e poi ſopra gli metterai meza libra di buon perſutto tagliato minuto. Poi habbi molte fettine di Latticini di Vitello cotte, o d'Occhi di vitello, di tettine di Vitella, o dell'vno, o dell'altro se ne hauerai, e fa un ſuolo ſopra la ſpoglia, tramezandoli le fettine del Perſutto ſeco, e fatto il ſuolo, poneli ſopra oncie due di zuccaro, & vn quarto di Cãnella, oncie due di Vua paſſa, e due di Pignuoli mondi, e il ſucco di tre arancie, ouero agreſto, & oncie tre di Butiro freſco ſopra e ponendoli qualche voua non nate, non gli diſdirà, e poi li metterai ſopra l'altra ſpoglia, cõ oncie tre di Butiro freſco ſopra, e poiche l'hauerai cotta, gli ponerai oncie vna di zuccaro, ma auuertiſſi, che quando nõ ti aggrauaſſe la ſpeſa. Queſta sfogliata ſeria migliore con due ſuoli ponendo vn'altra ſpoglia tra l'vno, e l'altro ſuolo, laquale ſpoglia ſarebbe meglio fritta, e non la potendo frigere integra, frigeriaſi in quarto, perche non ſi cuoſono mai bene le ſpoglie crude, che ſi mettono per tramezo. Ma auertiſſi alla robba che è andata nel primo ſuolo, & in cambio della ſpoglia di ſopra, gli potrai mettere reticelle di paſta, le quali come ſi debbano fare ſi dichiarerà in altro luoco.

A fare sfogliata di Perſutto ò Mortadella.

Pigliarai la paſta fatta come quella di cui ſi dice nella sfogliata ſutto, e ne farrai quattro ſpoglie, due

großette, e due ſottile, e potrai vna delle groſſette nel fon do della tiella onta, poi hauerai vna libra di perſutto, ò mortadella tagliata in fette minute, e libra vna di formaggio tumino tagliato in fettine, ouero vna prouina tagliate in fette, e la diſtenderai ſopra la detta ſpoglia, compartendo l'vno con l'altro, e gli metterai ſopra oncie tre di zuccaro, & di cannella oncia meza, & d'vua paſſa oncie tre, poi metterai due altre ſpoglie, ſopra la detta robba fritte in quarti, come ti diſſi nell'altra sfoglieta, e poi gli farai ſopra vn'altro ſuolo con altretante robbe, come è ſtato nel primo, e poi gli metterai ſopra l'altra ſpoglia, e poi ſopra la ſpoglia oncie tre di butiro freſco, e la farai cuocere, et come ſarà cotta, gli porrai oncie tre di zuccaro ſopra, & auertiſſi che la detta sfogliata ſi può fare ancora con vn ſuolo ſolo di robbe, e due ſpoglie. Quiui la mortadella di fegato è boniſſima, in vece di perſutto.

Vn'altra sfogliata ſutta doppia boniſſima.

Impaſtata la paſta come hai fatto à far quella della sfogliata ſutta, e fanne ſei ſpoglie, ma quella di ſotto ſia vn poco più ferma delle altre, e ponila ſul ſuolo, ouero ſuſo vna tiella che ſia onta, & habbi libre due di formaggio tumino tagliate in fettine ſottili, & habbi oncie ſei di zuccaro grattato, e oncie vna e meza di cannella fina peſta, la qual meſederai col zuccaro, poi ongi la ſpoglia, che hai poſta nella tiella con oncie due di butiro freſco, e poi metti la terza parte delle fette di formaggio, e la terza parte del zuccaro e cannella, poi metterai due ſpoglie fritte l'vna ſopra l'altra, e poi li metterai la terza parte del formaggio; zuccaro e cannella ſopra, e poi ſopra detto altro ſolaro, due altre ſpoglie, come

me-

medesimamente hai fatto alle altre, & oncie tre di butiro, poi metterai l'altra terza parte, del formaggio, zuccaro, e cannella sopra dette spoglie, poi gli metterai la detta altra spoglia sopra, e oncie tre di butiro sopra detta spoglia, e la porrai à cuocere, e cotta che sarà, gli porrai oncie tre di zuccaro sopra.

A fare vna sfogliata doppia della quale anche se ne può seruire per torta.

Prima farai la tua pasta con libre tre di farina, & oncie tre di zuccaro, con sei torli d'voua, & di butiro oncie quattro, d'acqua rosata oncie tre, e poi fa quattro spoglie, e due ne frigerai in quattro nel butiro, ouero distrutto, perche non si potriano frigere intiere, & poi ponerai vna delle crude nella tua tiella onta, & hauerai libra vna, e meza di mandole ambrosine pistazate, colle quale congiungerai oncie sei di zuccaro, e di cannella con vna, e meza, poi l'anderai gettando sopra detta spoglia, & dapoi gli porrai vna spoglia delle cotte, e così farai similmente sopra la detta spoglia cotta gettandoli detta compositione, e poi di sopra etiandio l'altra spoglia cotta con detta compositione, e come hauerai finiti i solari, li ponerai sopra oncie otto di butiro disfatto, & la ponerai sopra la spoglia cruda, con oncie quattro di butiro di sopra, & la ponerai à cuocere, e quando sarà, quasi cotta, piglia oncia vna, e meza di zuccaro, e due torli, d'voua, e acqua rosata, e datogli vna rosella di sopra la finirai di cuocere, e quando sarà quasi cotta li ponerai sopra canellino, ò anesi confetti.

Per fare dieci Pizze sfogliate.

Piglia la molena di quattro pani boffetti bianchi, &

pongli ammoglio in acqua tepida, e piglia libre tre di fiore di farina, e Torli dieci d'voua, e libra vna di butiro fresco, & oncie tre d'Aqua rosa e oncie sei di zuccaro, e impasterai ogni cosa insieme con la molena, e ne farai vn pastoncello, come se volesse fare vna spoglia da lasagne, e cosi farai vna spoglia piu sottile che potrai. Poi hauerai di butiro fresco libra vna, e meza disfatto caldo, e lo getterai sopra la detta spoglia, e la lasciarai poi infredire. Poi farai vn Tortiglione per la longa della spoglia, e la taglierai in dieci pezzi. Poi farai le tue pizze sfogliate. Poi hauerai vna patella con lib. quattro di butiro fresco, e li frigerai dentro dette pizze sfogliate, e come sarāno fritte, li porrai libra meza di zuccaro sopra tutte.

A fare dieci Mantegate.

Piglia di pignuoli ben netti, e mondi, libra vna, e pestali nel mortaio, e ne farai come vn latte, con oncie sei d'Acqua rosata. Poi pigliarai libre tre di Farina bianca, e torli dieci d'voua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, e di specie d'ogni sorte oncia vna in tutto; e oncia vna di leuaturo, & vn poco di sale, poi pigliarai il latte di pignuoli, e lo ponerai al fuoco tanto che perda il freddo, e cosi impasterai ogni cosa insieme, e non bastando l'Acqua rosa, gli aggiungerai altra acqua tanto che la pasta habbia del tenero, e la sbatterai sopra vna Tauola per spacio di due hore, & nello sbattere della pasta, gli anderai ponendo à poco à poco libra meza di pignuoli mondi ammaccati, poi pigliarai due Vasi, e le metterai detta pasta dentro, e la farai stare per due hore in loco caldo, poi batterai per spacio di meza altr'hora, & fatto questo la compartirai in

dieci

dieci Mantegate ouero Cresentine, come vuoi dire. Poi piglia libra meza di Butiro disfatto, et ongi il fondo d'una Tiella grande, & ponigliela dentro, & ongi ancora esse di sopra, e poi ponele à cuocere nel forno, che non sia troppo caldo, perche vanno cotte adagio, e cotte che saranno, li porrai sopra libra meza di zuccaro fino fra tutte, & potriasi anche fare senza specie.

A fare dieci Ritortelli alla Milanesse pieni, e vuoti.

Piglia libre quattro di fiore di Farina, & Torli dieci d'Voua, & di zuccaro oncie due, & di Butiro oncie sei, & d'Acqua rosata oncie tre, e fa la tua pasta reale, menandola vn pezzo. Poi ne farai dieci parti, in dieci spoglie, poi pigliarai di zuccaro oncie otto, & di Cannella pesta oncie due, & de pignuoli mondi libre due, & d'vua passa libra vna, e messederai tutte queste cose insieme. Poi leggermente cargherai le dette spoglie de questa compositione, vngendole prima con libra vna di Butiro fresco disfatto, poi ne farai vn Tertiglione, à guisa di zaldone ad vno ad vno, poi gli farai in rotella ponendoli in due Tielle, onte non potendo stare in vna, e gli andarai stendendo, colle mani destramente, ponendoli tra di sotto, e sopra libre due di Butiro, e poi le porrai cuocere, come seran quasi cotte, li porrai sopra libra vna, e meza di zuccaro. E per variare alcune volte vn poco di Persutto minuto, e Datteri, ò Cibibo tagliato in pezzi, ò d'altro, secondo che ti piacerà, e se sarà di Quaresima, ò Vigilia, farai con la pasta, come si fanno i Fiadoncelli magri, come ti sarà mostrato, & anco li potrai fare vuoti, à guisa delle sfogliatine per variare.

Truffolo per far Torre, Castelli, Pegne, & altre cose.

Prima piglierai fiore di farina, & la impastarai con voua battute, zuccaro, & acqua rosa, & un pocchetto di butiro, secondo la quantità di che le vorrai fare, & con vn poco di zaffarano, e impastata che l'hauerai, ne farai pezzi grãdi, come dadi, e li lascierai vn buon pezzo fatti che si sughino bene. Dapoi li frigerai in grasso buono ben collato, ò butiro, ò buon oglio, poi che li hauerai leuati della patella, li lasciarai vn poco seccare, e poi che saranno secchi, li rifrigerai in mele ben chiarificato, e ben collato, e poi che saranno refritti nel mele, ne fabricherai vn Castello, ò Torre, ò altra cosa che parerà, tenendoli sbroffati sempre d'acqua rosa, zuccaro, e cannella.

A fare dieci piatti di Cascosse.

Piglia di farina bianca libre due, e mezza, e quattro torli de voua, & oncie quattro di dileguito, ò butiro, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, & vn poco di zaffrano, & impastata che l'hauerai, farai due spoglie grossette, poi piglierai libra vna di mandole ambrosine monde, e libra vna di vua passa, e libra vna di pignuoli mondi, e le polpe d'vn buon cappone, & oncie sei di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pesta, e pesta bene ogni cosa insieme, con vn quarto di peuere, e dieci torli d'voua, e messederai bene ogni cosa insieme con libra meza di butiro accompagnato; poi farai le dette spoglie à liste longhe vna spanna, e larghe tre dita, e l'empirai del detto pastume, lasciando bene della pasta da' lati per poterli asserrare. Poi le farai in guisa di brazzatelline, e le porrai in vna tiella onta, in rossellandole

con vn torlo d'voua, e vn poco di butiro, & zaffrano, & acqua rosata, e poi le porrai à cuocere nel forno, ò sotto, con gran destrezza, perche non creppino.

E volendole far di giorno da pesce, lasciarai il dileguito, ò le polpe di cappone.

A fare dieci piatti di Casatelle, ouero dieci Tortelle.

Piglia quattro puine fresche, & di formaggio grasso libra vna, e meza, & voua quindeci, & di zuccaro libra meza, d'vua passa libra meza d'acqua rosa oncie quattro, & di butiro libra meza, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & vn poco di zaffrano, e componi, bene ogni cosa insieme. Poi fa due spoglie, osseruando il medesimo ordine che fu seruato nelle Cascosse, et hauerai vn bussolo grande di tagliare le dette spoglie, come sono quelli da tortelli, poi le metterai il battuto sopra, lasciandogli tanta pasta intorno, che tu le possi spicicare. Poi le metterai in vna tiella onta, e le porrai à cuocere nel forno, ò sotto il testo, e come saranno quasi cotte gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e poi le finirai di cuocere, e volendo le potrai fare in guisa di tortelle, con due spoglie, cioè vna di sotto, è vna di sopra, e grandi, e picciole, come vorrai.

A fare confetti restauratiui, in guisa di Tortelletti, ouero Morselli.

Piglia oncie tre d'anime di melone monde, ben nette, e oncie vna, e meza d'anime di zucche monde, e nette, e oncia vna di pistacchi pelati, e oncia vna de pignuoli ben netti, e queste cose tutte porrai in vn mortaio di pietra, e con vn pistone di legno siano sottilmente peste,

ste, & riposte in un piatelletto.

Poi piglierai oncia una di farina d'Amito, e la pistarai da sua posta.

Poi piglierai uno scropulo di specie d'Aromatico rosato, & due scropuli, e mezo di Cannella fina, e qste due cose ancora seruerai da sua posta in uno scartozzo di carta.

Poi pigliarai di seme di indiuia meza dramma, & altre tante di seme di Lattuca, & le pesteria sottilmente in vno mortaio picciolo di bronzo, e le congiungerai con le specie sopradette, aggiungendoli mezo scropulo de Coralli rossi, & altro tanto di perle macinate, & ogni cosa messederai insieme nel mortaio di Bronzo, & riporrai in vn scartozzo.

Poi piglierai le polpe d'vn Cappone cosi intiere, & in vno forno che sia tepido le lasciarai tanto che siano ben asciutte, poi le piglierai, e tagliarai großamente, & bene lo bagnerai con agresto, & acqua rosata, & vn'altra volta le porrai nel forno, sino à tanto che siano brustolate, poi le porrai in vno mortaio di marmo, & sottilmente le pistarai, & pistate che seranno, le riponerai nella prima pasta.

Poi pigliarai libra vna, e mezza di zuccaro buono bianco, e lo chiarificherai, & spumerai molto bene, & spumato che serà, lo farai boglìere sino à tãto che sarà cotto, a cotta de Manus Christi. Et li butterai la prima pasta, mescolando però sempre con una Cazolla, & dopoi gli aggiungerai le polpe di Capponi, dandoli dietro la farina, et vltimamente le specie d'Aromatico rosato, & cannella, & seme, et coralli, et perle sempre pure mescolando ogni cosa diligentemente, & cosi tosto farai i tuoi morselli.

A fare

A fare vna Tortella brusca de Figadetti, ò d'altre richieste.

Prima farai vna Cassetta, come furno quelle de' pastelli, alte dua dita, & alquanto più della grandezza, d'vn piatelleto commune, come è vno sfogliatino, ouero vn Ritortello alla Milanese, della pasta, di cui s'è detto nel Ritortello alla Milanese. Poi piglia sei Figadetti di Pollastri, e Creste, & altre simili cose, e sino à quattro Voua non nate, quando è tempo di galline, e quando non è tempo da Galline, farai quattro Voua dura pigliarai Torli, e farai dare à tutte queste cose vn boghetto. Poi le metterai in una pignata, con quattro onci di deleguito, & herbe oliose minute, con oncia vna, e meza d'vua passa ben netta, e farai vn poco soffriggere, poi metterai, ogni cosa in vn vaso, con sei Torli d'voua ben battuti, con succo d'otto arãcie, ouero buono agresto, & vn poco di brodo di carne, o di pollo, o d'altro, & vn poco di dileguito, & oncie quattro di zuccaro, & oncia meza di Cãnella pista, & vno ottauo di peuere, & vno ottauo di Gengeuero, e di Garoffani per la metà del Gengero, & vn pochetto di zaffarano, e comporrai ogni cosa insieme, e la compositione porrai nella cassetta predetta, poi la porrai sopra le bragie, si che boglia pian piano dãdoli il Testo caldo pian piano, come si fa à cuocere vna Torta, e cotta che serà li darai oncia vna di zuccaro, & vno ottauo di cannella sopra.

La detta viuanda potriasi ancora fare senza cassetta per variare, come ponere la compositione in vn piatto d'Argento sopra le bragie, e darli medesimamẽte il Testo, e cotta che fusse, darli medesimamente il zuccaro

e la

è la Cannella com'è detto di sopra, e dopoi porli sopra sei liste di reticelle di pasta, fatte di quelle da Guanti.

E non hauendo fegadetti de pollami, si potria fare de figati di pauaro, ò d'Agnello, ò Capretto, ò Vitello, ò Porco tagliandoli in pezzi piccioli, con latticini di Vitello, ò Tettina di vitella, in fettine, & vn poco di persutto tagliato minuto, ò simili per variare.

Per fare vna Tortella brusca di code de Gambari, ò d'altre richieste di pesce.

Piglia sino à quaranta code de Gamberi cotte, e monde, e sino à quattro Torli d'Voua, e soffrigerli nel butiro seruando l'ordine del resto di quello che hai fatto in quella di figadetti, ò veramente per variare, piglierai milze di Lucci, ò Varuoli, ò latte de detti, ò figadetti d'Anguilla, de Goi, ò di Galana, & altre richieste di pesce con i Torli de voua, e qualche morello d'Anguilla prima cotta, non li sarebbe anco disdiceuole, seruando l'ordine del resto, come s'è detto di sopra nelle altre, e quando seranno giorni da pesce solamente, le frigerai in olio, e medesimamente farai la Cassetta senza voua, con olio, e con vino bianco dolce, senza butiro.

Pasta Tedesca fatta in diuerse Armi, e Cappe di S. Giacomo, ò Croci; e diuersi animali, fritte, sutte, ò piene di Marzapani, ò di Mariconda, ò Crema, ò d'altro Pastume, per far piatti dieci.

Piglia libre tre di farina bianca burattata, e ponila in vn cattino, ò altro vaso netto con libre tre di latte di vacca, e libre vna di butiro fresco, & oncie tre d'acqua rosa, e libra vna di zuccaro, & vn poco di zaf-

fara-

farano, & voua vinti, dieci con torli e chiarò, e dieci con torli soli, e componi bene ogni cosa insieme in detto vaso, che diuenga come vna colla, poi habbi libre cinque di butiro fresco, ò dileguito in vna patella che sia ben bogliente, & habbi i ferri ben netti, ponli à scaldare nel grasso bogliente, poi mettigli in detta colla che se gli attaccherà la pasta, e poi li tornerai nella patella, e si spiccherranno da i ferri, e quando non si spiccaßero bene perche la colla foße troppo chiara, ò troppo speßa, la acconciarai al tuo giudicio, e dopoi gli porrai sopra oncie sei di zuccaro, e dette paste si poßono empire dopoi che sono fritte, di Marzapane, ò gelatia, ò Mariconda, ò crema, ò d'altro, e saria meglio.

A fare dieci piatti d'Offele.

Piglia libre due di formaggio grasso grattato, & di formaggio duro grattato libra vna, & voua dieci, & d'vua paßa libra meza, & di zuccaro oncie quattro, & d'acqua rosata oncia vna di peuere vn sesto di oncia, & di butiro oncie tre, e incorpora bene ogni cosa insieme. Poi piglia libre quattro di farina bianca, e sei di torla de voua, & acqua rosata, oncie tre di butiro, e fa la tua pasta, e fa la spoglia grossetta, poi la cargherai di butiro duretto, e inuolgerai vn'altra volta, e la cargherai similmente di butiro, e farui cosi da tre, ò quattro volte, per fino à tanto che hauerai dispensata libra vna di butiro, e farai la tua pasta.

A fare dieci piatti di Stelle di pasta reale piene di Pastumerele.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, quattro torli di voua, & oncie tre di zuccaro, & oncie tre

d'aqua rosa, & vn poco di zaffarano, & impastalo, e fa due spoglie, e poi piglia vna libra, e meza di Mãdole ambrosine monde, e le polpe d'vn Cappone, e non hauendo Cappone tanta polpa di Vitello allesso, e libra meza di pignuoli, e d'acqua rosata oncie tre, e meza libra di Cibibo Damaschino cauate le anime, e pista ogni cosa insieme con chiari sei d'Voua, con vna libra di zuccaro, & oncia vna di Cannella, & impasta ogni cosa insieme. Poi habbi le tue stampe di gesso, ò di zetto, e poneli in su la stampa di sotto il battuto di sopra, e poi poni l'altra stampa di sopra, e tagliali la pasta d'intorno con la speronella, o con vn coltello, e le rifermerai d'intorno intorno con le mani, poi le frigerai in Butiro, o dileguito con destrezza, che non creppino, ouero le ponerai in vna Tiela onta, e le cocerai nel forno in rosellate.

A far dieci piatti di Stelle grasse.

Piglia di formaggio grasso grattato libre cinque, e poi pistalo nel Mortaio molto bene, e poi ponilo in vn vaso con Voua vinti, e libra vna e meza di zuccaro, & di Vua passa libra vna, & d'acqua rosata oncie tre, & di Butiro libra meza, & oncia meza di Cannella.

Poi piglia libre due di Farina, e quattao Torli d'Voua, & di zuccaro oncie tre, di Dileguito, ouero Butiro oncie tre, & Aqua rosata, e impasta ogni cosa insieme, & fatta la pasta dapoi farai vna spoglia nõ molto sottile, ne molto grossa, poi andarai mettẽdo sopra la detta spoglia la detta compositione, e tanto quanto serà vn Torlo d'Voua, o poco più, e poi la tagliarai d'intorno con speronella, ouero bussolo, lascandolo d'intorno tanta pasta, quanto è vn dito, poi li picicarai d'intorno asserandogli den-

tro il battuto, per che vanno discoperte quasi la metà di sopra, e poi le metterai in una patella ben onta, e le porrai, à cuocere nel forno, ò sotto il Testo, e cotto che seranno, le imbandirai ne i piatti ponendoli di sopra fra tutte libra meza di zuccaro, ouero le frigerai in libre quattro di Butiro, ouero Dileguito, e volendo frigere sarà buono porre nel battuto oncie tre di Farina.

A fare dieci piatti di Stellete grasse.

Piglia due Puine che siano fresche, e libra vna e meza di Formaggio grasso, e le polpe d'vno Cappone, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia otto chiare d'Voua, e libra vna di zuccaro, & vn buono piccico di Farina, e libra meza di Vua passa monda, e Aquarosa, & oncia meza di Cannella, & oncia meza di peuere, & impasta ogni cosa insieme, poi fa le spoglie di pasta reale, come è detto nelle altre, semplice come vorrai, e con il bossolo farai le tue pastelle, e farai le Stellette come è detto nelle altre, e seruerai il medesimo ordine nel cuocerle.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli, di morolla.

Piglia libre due di Vua passa monda, e ben lauata, e dalli vn boglio nel Vino, e se sarai dolce sarà meglio, poi mettila in vn vaso con libra meza di morolla di bue cotto, o grasso collato, e libra vna di Formaggio duro grattato, & otto Torli d'Voua, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di Cannella pesta, poi incorpora ogni cosa insieme, & fa due spoglie nel medesimo modo che ha fatto quelle delle Cascosse, e vagli ponendo sopra il pastume, & gli darai due volte di spoglia, poi li tagliarai con la speronella, grandi, ò piccioli come ti piacerà. Poi li frigerai in libre tre di Butiro, ouero Dileguito,

e cotti

e cotti li imbandirai ponendoli ſopra libra vna di mele purgato, e poi libra meza di zuccaro ſopra il mele.

A fare dieci piatti di Fiadoncelli d'altra ſorte.

Prima farai le ſpoglie, che hai fatto in quelli di morolla ſopradetti, poi piglia libre due d'vua paßa monda e lauata, e falli leuare vn boglio nel vino, e ſe ſarà dolce, ſarà migliore. Poi piglia libra meza di zuccaro, & oncie ſei di pignuoli mondi ben lauati, e ſei torli d'voua, & oncia vna di cannella peſta fina, vn quarto di peuere peſto, & oncie ſei di butiro, poi in farle ſeruerai l'ordine ſopradetto, & in cuocerle in butiro, e poneli la mele, & zuccaro come è detto di ſopra.

A fare dieci piatti di Roſoni di paſta da graſſo, & da magro.

Per fare dieci Roſoni grandi, ouero trenta piccioli, Piglia di fiore di farina libre due, e meza, e dieci torli d'voua, & oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro d'acqua roſata, & oncie quattro di butiro, ouero dileguito, & vn poco di zaffarano, & impaſtata che l'hauerai ne farai ſpoglie ſottile tanto quanto ſia poſſibile, poi ne toglierai liſta per longo della ſpoglia larghe tre buone dita, poi darai de i tagli per mezo di detta liſte di quà, & di là, laſciandola però integra. Poi pigliarai detta liſta per vn capo della mano, e la inuolgerai intorno al brazzo, ouero mano ſino al fin della liſta, giungendo poi tutti dui i capi inſieme della liſta. Poi la farai cadere giuſo dalla mano, attaccata però, & ben inuolta, come è detto di ſopra. Poi le porrai in vna patella della grandezza, ò vn poco più del detto roſono cō libre quattro di dileguito, ouero butiro, e cotte che ſaranno, le imbandirai

ne i piatti ponendoli sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

A fare dieci piatti di Guanti, ouero Reticelli.

Piglia libre due, e meza di farina bianca, & oncie quattro di zuccaro, & torli sei d'voua, & libra vna di butiro fresco, anchora che il dileguito, quando è buono sia migliore, & acqua rosa oncie tre, & vn gocciolo di zaffarano, & impasta la tua pasta, e fa spoglie, e tagliale grandi, e picciole secondo che tu le vorrai, increspandole con la mano. Poi frigele in libre tre di dileguito, & essendo per imbandirli li darai sopra oncie sei di zuccaro.

Le reticelle farai col terzo meno di robba per coprirne, o torte quando non li vorrai fare spoglia di sopra, o per coprire tortelle brusche o d'altro, & impastato che le hauerai farai le spoglie, poi le tagliarai à liste larghe vn dito, e longhe secondo che vorrai, e le frigerai in dileguito.

A fare dieci fiordeligi alla Francese.

Seruerai l'ordine che è detto nelle tartarette alla Francese in questi fiordeligi, hauendo la stampa da fare la cassetta della pasta della similitudine del fiordeligi.

A fare dieci piatti di tegole de pasta di marzapane, finte de fasoli.

Prima farai due spoglie come quelle de i guanti, e pigliarai libra vna, e meza di mandole ambrosine pelate piste, e libra meza di zuccaro ben incorporato insieme con vn puoco d'acqua rosa, e gli andarai distendendo suso la spoglia piccioli come è vn dado, longi poco l'vno dall'altro, quanto sono i fasoli nelle tegole. Poi li volterai sopra la spoglia, e la tagliarai con la speronel-

la stretta, e longa come sono proprio le tegole de i fasoli, quando sono maturi. Poi con le mani li serrerai bene, assimigliandoli più che potrai alla detta materia. Poi frigerai con gran destrezza che non crepino, in libre tre di butiro, ò dileguito fresco, & poi che saranno cotti, e per imbandirsi li ponerai sopra oncie sei di zuccaro in tutto.

A fare dieci Fiadoni grandi di frumento, ò farro, ò riso.

Pigliarai quattro scutelle di frumento netto, pilato, e lo farai cuocere nel brodo molto bene, ò acqua, e come sarà cotto lo porrai in vn vaso con libre 3. di formaggio duro ben grattato, e libra vna di formaggio salato, et voua vinti ben battute, et vna scutella d'vua secca, ouero vua schiaua senza anime, ouero libra meza d'vua passa monda, e di peuere oncia meza, e di butiro fresco libra vna, et vn poco di zaffrano per darli colore. Poi incorporarai ogni cosa insieme, e farai la tua pasta con libre tre di farina bianca, & voua quattro, & di butiro oncie quattro. Poi farai i fiadoni grandi, e piccioli secondo che vorrai inrossellati con torli di voua zaffrano, & acqua, poi li cocerai nel forno.

Et il simile farai di farro, ò riso, & di tutto quello che si sanno.

A fare dieci fiadoni grandi d'voua, & formaggio.

Piglia libre quattro di formaggio duro grattato, e voua vinti, e libra vna di butiro fresco, e libra meza di zuccaro, & oncie quattro di acqua rosa, e libra meza di vua passa monda, & oncia meza di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, e fiadoni inrosellati, e cuocerli come s'è detto di sopra.

A fare

A fare paſtatelle, ò Tortelle di Miraſtro Tedeſco inroſellate.

Per fare cinquanta paſtatelle, piglia di Mandole Ambroſine pelate libre tre, e di pignuoli mondi libra meza, e libra meza di zuccaro, e piſta bene ogni coſa inſieme, come ſe voleſti fare marzapane. Poi gli aggiungerai di pignuoli mondi libra meza, e libra meza d'vua paſſa monda, & otto torli d'voua, & oncie quatto di butiro purgato freſco, & vn poco d'acqua Roſa, & incorporarai bene ogni coſa inſieme. Poi farai la tua paſta con farina bianca, & acque roſata, e torli d'voua, & zuccaro, & butiro, & vn poco di zaffarano. Poi farai la tua ſpoglia, e pigliarai di detto paſtume tanto quanto è vna buona fritella, e la ponerai ſopra la ſpoglia, e la taglierai con vna ſperonella intorno laſciandoli della ſpoglia, tanto che la poſſi picicare, come ſi fanno le ſtellette. Poi pigliarai vna tiella ben onta, e glie la metterai dentro, e le inroſellerai con chiari d'voua, & zuccaro, & acqua Roſata, e le cuocerai medeſimamente come ſi fa il marzapane.

A fare paſtatelle d'altra ſorte.

Piglia libre due di mandole ambroſine, e pelale, e libra vna di carne di vitello alleſſo, ouero le polpe di vn cappone, e piſta bene ogni coſa inſieme, e poi aggiungeli ſei chiari d'voua, e libra vna di zuccaro, e libra meza di pignuoli, & oncia meza di Cannella fina con vn poco d'acqua roſata, & impaſta ogni coſa inſieme. Poi fa la tua paſta reale in ſpoglia, e poi tagliala col buſſolo, & empi le ſpoglie del detto battuto, ſi però che ſia vna ſpoglia di ſotto, & vna di ſopra, come ſi fa alle torte, con

il ritortello, poi li frigerai in dileguito, ouero le cuocerai nella tiella, o nel forno, o ſotto il teſto, ponendoli di ſotto e di ſopra del butiro, e quando ſaran cotte, & per imbandirſi li porrai ſopra del zuccaro tanto che baſti.

A fare paſtatelle di carne per piatti dieci.

Piglia libre quattro di carne di porco, o di vitello magra, e falla cuocere alleſſa ſi che ſia ben cotta, poi piglia libra vna di panza di porco ben graſſa, o di vitello, e falla cuocere alleſſa ben cotta, e ſe non potrai hauere panza di porco, li aggiungerai libra meza di graſſo di bue, e lo piſtarai bene con i coltelli, poi pigliarai libre due di formaggio duro grattato, & voua dieci, e libra vna di zuccaro, & libra vna d'vua paſſa, & oncia meza di cannella, & oncia meza di peuere, & impaſtarai ogni coſa inſieme, come ſi faria il battuto de vna torta. Poi habbi la tua paſta reale, e fa le tue ſpoglie, e tagliale col buſſolo, e poi empile di battuto, e farai le tue paſtatelle col ſuo rotello, come è detto nelle altre di ſopra, poi le frigerai nel dileguito, ouero nel butiro adagio adagio, ſi che non crepino, ouero le cuocerai nella tiella, o nel forno, o ſotto il teſto, dandoli il butiro di ſotto, e di ſopra, e come ſaran cotte, & per imbandirſi li darai ſopra il zuccaro.

E di queſto paſtume ne potrai fare ancora vna buona torta, ſeguendo l'ordine come ſi fa nelle altre torte.

A fare dieci piatti de tortelletti graſſi ottimi, da ſeruirſene ſoli, e da coprire anadre, e pizzoni, ò d'altro vccello.

Piglia libre due di graſſo di manzo, o di vitello, e quando ſarà ben disfatto, lo mandarai giuſo per la ſtamegna.

megna. Poi pigliarai voua dodeci, ben battute, e libre due, e meza di buon formaggio duro ben grattato, & oncia vna, e meza di cannella pista, libra vna, e meza d'vua passa, e libra vna di zuccaro, & ponerai ogni cosa insieme, e farai il pastume che stia bene, & poi farai la pasta con farina, e zaffrano, e vn vouo, e farai le spoglie ben sottili, poi farai i tuoi tortelletti piccioli, e li cuocerai in buon brodo grasso, poi li imbandirai soli ne i piatti, o sopra capponi, o anadre, o piccioni, o d'altro, e li metterai sopra libra vna di formaggio duro grattato, & oncie sei di zuccaro, & meza oncia di cannella, mescolando ogni cosa insieme.

Questi si ponno anche fare senza il zuccaro dentro.

A fare dieci piatti di tortelletti grassi d'altra sorte.

Piglia il petto d'vn cappone allesso, e libra vna, e meza di formaggio duro grattato, & libra vna di formaggio grasso, & libra vna di pancetta di porco alessa grassa, & buona, e pista bene ogni cosa insieme, e riponla in vn vaso aggiungendoli poi voua dieci, & vn poco d'herbe oliose ben pistate minute con i coltelli, & meza oncia di cannella, & oncia meza tra garofani, e gengeuero, e peuere, tanto dell'vno quanto dell'altro, e messederai bene ogni cosa insieme, e ne farai battuto, poi farai una spoglia sottile come è detto di sopra nell'altra, e farai i tuoi tortelletti piccioli quanto è una nizola colla gussa, o poco più, poi li porrai à cuocere in buõ brodo grasso, giũgẽdoli vn poco di zaffrano per darli il giallo, e li lasciarai bollire per spacio d'vn Miserere. E poi li imbandirai ponẽdoli, sopra formaggio duro grattato, e cãnella, e zuccaro.

A fare dieci piatti di Tortelletti alla Lombarda, da grasso, e da magro.

Piglierai bieta ben lauata, & trita, e la soffrigerai in oncie sei di butiro fresco, auertendo che non pigli il fumo, e poi che sarà soffritta la lascierai raffredare alquanto, poi la porrai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e voua quattro, e zuccaro oncie quattro, e peuere vn quarto, e cannella oncia vna, e incorporarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua spoglia con vn poco di butiro, & vn'oua facendo poi i tuoi tortelli longhi, i quali cuocerai nel buono brodo da grasso, e da magro nell'acqua col butiro, e poi che saranno imbanditi, li porrai sopra il buon formaggio grattato libra vna, e di peuere vn quarto, e di zuccaro oncie tre messedato insieme ogni cosa, e poi che saranno per imbandirsi li coprirai con gli altri piatti, e li porrai sopra cenere calda, si che stiano caldi fino à tanto che li vorrai mandare in Tauola, e auuertissi che de tal tortelli se ne puole seruire, e soli, e per coprire capponi, anadre, e pizzoni & altro, che si voglia.

A fare dieci piatti di Miraconda alla Ragonesa.

Togli di formaggio graßo libre tre, di formaggio duro libra vna grattato, & d'vua passa monda libre due, & torli d'voua trenta, & libra vna di zuccaro, libra vna di butiro fresco, & oncia vna di cannella fina pista, e vn pan bianco, grattato, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, e poi piglia detto pastume, e ponilo in vna stamegna, & esprimerlo in vn torchietto più che sia possibile, e quando sarà ben espreßo fuori il succo, non potendo hauere altrimenti quel che resta dentro, tagliarai

la

la stamegna intorno, e poi lo detto pastume taglierai in fette grandi, o picciole come à te piacerà, poi le frigerai in libre 3. di butiro fresco, poi imbandendoli li porrai sopra oncie sei di zuccaro. Di questa viuanda te ne puoi seruire in vece d'vua passa, & è buona per empir cappe di S. Giacomo, e fiordeligi, o d'altre cose di pasta.

A fare dieci piatti di maccheroni.

Piglia libre cinque di farina bianca, e due pani bianchi grattati, e messedali bene insieme con la farina, e poi habbi l'acqua che boglia, e impasta insieme tre voua, & fa la pasta che non sia dura ne tenera, & lasciala rafredare vn poco, poi taglia la in pezzi tanto quanto è vna castagna, poi fa i tuoi macheroni su il rouerscio della gratugia, e poi ponli à cuocer in acqua bogliente, e come seran cotti, le porrai un poco di sale, e poi habbi di formaggio duro libre due, e meza gratato, con oncia meza di peuere pesto messedato insieme, & volendoli imbandire, poni lo detto formaggio di sotto, e di sopra, e libra vna e meza di butiro fresco distrutto di sopra, poi li coprirai con gli altri piatti, mettendoli in calda per fino che vorrai mandare in touola, e nell'imbandirli, e li porrai vn poco di zuccaro, e cannella di sopra saran migliori.

A fare dieci piatti di maccheroni alla Napoletana.

Piglia libre otto di fiore di farina, e la molena d'vn pane grosso boffetto mogliato in acqua rosata, & voua fresche quattro, & oncie quattro di zuccaro, e bene impasta ogni cosa insieme, e fa la tua pasta, menandola bene per vn pezzo, poi ne farai spoglie più tosto grossette che sottili, e le taglierai in liste strette, e longhette,

e farai che ſtiano alquanti fatti. Poi li cuocerai in bruodo graſſo bogliente, & li imbandirai ne i piatti, o ſopra capponi, o anadra, o d'altro con zuccaro, e cannella dentro, e ſopra, & per li giorni da peſce li cuocerai nell'acqua ſenza butiro, & con butiro freſco, ſe vorrai.

A fare dieci piatti de maccheroni Romaneſchi.

Piglia libre cinque di farina bianca, e la molena de vn pane boffetto mogliato in acqua roſata, e voua tre, & oncie tre di zuccaro, e fa vna paſta, e dopoi falla in ſpoglie più toſto groſſe che minute, & inuolgile intorno ad vn baſtone, e poi caua fuori detto baſtone, e taglia la paſta largha vn dito, & saran come butelli, i quali ne i dì da carne, porrai à cuocere in buono brodo graſſo, che boglia quando li getterai à cuocere, e poi li imbandirai, ponendoli imbandendo buono formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella, e di ſotto, e di ſopra, e per mezo, & i giorni che non ſono da carne, li potrai cuocere nell'acqua che boglia con butiro, o veramente nel latte, non laſciando mai il conueniente ſale.

A fare dieci piatti di laſagnuole, ouero tagliatelle tirate.

Piglia tre ſcutelle di farina bianca, & voua tre, e fa la tua paſta vn poco molle, e poi tira vna ſpoglia longa, e ſtretta, e ſottile fin che poi, e puoi tira vna detta ſpoglia tu, & vno compagno tanto che venga ſottile come carta, e laſciale ſeccare, poi piglia buon bruodo graſſo che boglia, e gettale dentro dette laſagne, e falle cuocere adagio, e come ſaranno cotte le imbandirai ne i piatti con formaggio ſopra, coſi potrai cuocere capponi, o anadre, ò altro come ti pare, il zuccaro, e la cannella,

volen-

volendogline sopra non li disdiranno.

Le taglietelle fatta la spoglia inrotellarai intorno al lesagnaturo, & poi cauato il lesagnaturo le taglierai minuto, & le cuocerai.

A fare sessanta pastelletti piccioli sfogliati, da empire di mangiare bianco, ò d'altro.

Piglia fior di farina libre quattro, d'acqua rosata oncie quattro, torli d'voua numero dieci, di zuccaro, oncie sei, di dileguito, o butiro fresco libra vna, & vn poco di zaffrano, & impasta bene ogni cosa insieme, e poi fa sessanta cassette picciole da pastelli, e frigele in libre cinque di butiro fresco, ouero dileguito, poi empile di mangiar bianco, o riso Turchesco, o ginestrata, o viuanda alla Napoletana, o carbatio o crema. Poi dalli vna caldetta col testo, e poi la imbandirai ponendoui di gengeuero fino, libra meza sopra fra tutti.

A fare vn pastello sfogliato.

Piglia di farina bianca libra vna, e meza, torli sei di voua, & oncie due di zuccaro, & oncie tre di dileguito, ouero butiro, & oncie due d'acqua rosa, e fa vna spoglia sottile, e grande, e come vn tagliero la taglierai intorno, & li farai sei spoglie con la speronella, & prima vngerai la tiella, poi li porrai vna delle dette spoglie ben onta, e sbroffata nell'acqua rosa, poi li porrai sopra vn poco di zuccaro, e cannella, e poi li ponerai sopra vn' altra spoglia ben onta, poi habbi vn paio di pollastri, o piccioni mezo cotti arrosto ben allardati, e sofrigeli nella patella in quarto con grasso, o butiro, poi poneli sopra la seconda spoglia, con zuccaro cannella, e grasso, poi habbi le quattro altre spoglie, e ponelli vna sopra l'al

tra

tra con formaggio grasso in fettine, e zuccaro, e cannella, e grasso tra vna spoglia, e l'altra, poi lo farai cuocere nel forno, o sotto il testo, e come sarà cotto fa vn buco di sopra, e poneli dentro sapore d'oncie tre di mandole piste, e agresto, e due torli d'voua, & messeda insieme ogni cosa.

A fare vn pastello di mortadella di ficato.

Piglia libre due di farina, & impastala con acqua tepida con due torli d'voua, & vn poco di butiro, fa la tua cassetta che habbia del longo, vn poco più grande che non è la mortadella, che li vorrai mettere dentro, e con vn poco di grasso di manzo, o di vitello, e succo di narance, ouero agresto, e cosi la asserrarai nel detto pastello, o lo ponerai à cuocere, e sarà fatto.

A fare vn pastello sutto, commune, ò di fagiano, ò cappone, ò pernice, ò pizzoni, ò anadre, ò carne di vitello, ò castrone, ò manzo, ò venasione.

Lo ordinario, sarà questo per lo commune. Prima piglierà libre due di farina, voua due, oncie quattro di butiro, & acqua, & impastarai la pasta che resti grossa mezo ditto, e più poi pigliarai il fagiano, o altro vccello, o pezzo di carne bene impillotato, poi pigliarai vna buona gucchiara di specie miste, e vn pochetto di zaffarano, e lo inuolgerai à torno l'vccello, o carne, con qualche fetta di limone tagliato volendogliene, e qualche ramela di finocchietto fresco, o qualche grano d'agresto, o marene, o il succo di due arãcie, e auertisci che se li sarà di porco domestico, o saluatico, o castrone, li potrai porre manco lardo, & cosi serrati il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Pa-

Pastello alla Tedesca di cui se ne serue de grasso, e da magro.

Farai la cassa del pastello, o grande, o picciola, secondo che tu vorrai, del medesimo modo che hai fatto quella delle frutte tonde, poi pigliarai voua battute, & zuccaro, & acqua rosata, in quella quantitade, che al tuo giudicio parerà, e secondo che sarà il pastello messederai bene ogni cosa insieme, e empirai la cassa, e la ponerai nel forno à cuocere senza coperto, e come sarà cotto li porrai sopra del zuccaro.

A fare vn pastello battuto alla Francese, ò di carne di vitello, ò castrone.

Prima pigliarai carne di vitello di cossetto, o castrone, e la netterai bene da quelle pellegate, e pellesine, che li potrai cauare senza lauarla, dopoi la lauarai molto bene, e li darai vn boglio per farla che sia più bianca, & poi ch'ella sarà raffredata, la pistarai con i coltelli minutamente, poi piglierai grasso di manzo della rognalata, e lo netterai da quelle pellesine, che se li trouano, e poi lo pistarai insieme con la detta carne, e quando sarà ben pista à tuo modo, li metterai gengeuero, & peuere dentro, e noci moscate piste, & vn poco di zaffrano, & vn poco di garoffali pisti intieri, e messederai bene ogni cosa insieme, la mesura sarà secondo la quantità, e grandezza che vorrai fare à tuo giudicio, e se li mettarai vn pochetto di persutto tagliato minuto dentro non li disdirà niente, poi farai la tua cassa grande, o picciola, tonda nel medesimo modo che è quella delle frutta, ma vuol essere vn poco duretta la pasta, e sbattuta sopra vna tauola per spatio di mez'hora,

poi

poi fatta la cassa la empirai del pastume sopradetto, e l[...] porrai sopra il suo coperto à cuocere nel forno adagio, & vuole essere mangiato caldo, vn poco di cippola anc[...] pista nel pastume è buonissima.

A fare vn pastello di codogne, che vuole essere tondo.

Prima farai la cassa del pastello non troppo grand[...] con farina, e butiro, & vn poco di zaffrano, poi piglierai vn codogno grosso, e lo mondarai così intiero, e li fara[...] vn buco nel mezo tanto che caui le anime con tutto que[...] torso doue stan l'anime dentro, e lo porrai nel pastello c[...] butiro, e zuccaro, e qualche garofano intiero, poi li farai il suo coperto, e lo porrai à cuocere con destrezza, e s[...] li codogni saranno piccioli, li farai in quarto de più pezzi, et per vno pastello non gli vorrà meno butiro d'onci[...] noue, e garofani numero dieci, & di zuccaro libra meza & acqua rosata.

Pastello di pere guaste, ò pome, ouero ne i piatelli senza pastello per variare il dì da grasso, e da magro.

Piglia i peri, o pomi in quella quantità per i pastelli, o piatti che vorrai fare, & penso che sei per pastello, e otto per piatto bastarãno à i quali darai vna buona sbrasata nel fuoco, poi li leuerai, & come saranno raffredati li mondarai lasciando in mezzo il piccollo, e poi che saranno mondati li ponerai in vn vaso à bogliere in buono vino nero con zuccaro assai, e qualche pezzo picciolo di cannella integra, e pochi garoffani integri, e lasciarai cuocere, facendo che il sapore sia spessetto, che parerà proprio vna gelatia, e volendoli in pastello, hauerai

pa-

parecchiate le caßette e l'impirai, ouero che l'imbanderai ne i piatti, e li ſtaria bene ſopra qualche cannellino confetto. Penſo che à fare vno de queſti paſtelli li andarà di zuccaro oncie ſei, & di cannella meza oncia, & garoffani numero dieci, poi ſopra i paſtelli, o piatti aneſi, o cannellini confetti.

Paſtelli di marene, ò perſiche, ò brogne, ò muniache, ò pera, ò pome.

Farai la caſſa del paſtello del modo che fu quella del paſtello di cotogne, che ſia larghetta nel fondo, e che ſi venga ſtringendo di ſopra, poi per un paſtello, pigliarai libra vna di marene à buon peſo, monde dai piccolli, nel fondo della caſſa del paſtello, le diſtenderai politamente, poi gli metterai oncie cinque di zuccaro, & oncia meza di buona cannella fina, & oncie cinque di butiro freſco, & poi li farai il ſuo coperto tagliato di ſopra in tre luoghi, poi lo cuocerai deſtramente. E'l ſimile farai in quelli delle altre frutte. Ma auuertiſſi che le altre frutte van pelate, e le pelerai facilmente in queſta maniera, ſpoglienzandole in vino, o d'acqua, & poi che ſaranno reffredate pelandole, & alle pere moſcardine li laſciarai mezzi i piccolli.

A fare vn paſtello di marene ad altro modo.

Farai la caſſa ſeconda le altre, poi pigliarai libra vna di marene, e libra meza di butiro freſco, e oncie ſei di zuccaro, & oncia meza di cannella, & vna buona brancata de pignuoli mondi, e acqua roſa, e meſſederai bene ogni coſa inſieme, poi ponerai nella caſſa ogni coſa, e farai il coperto tagliato di ſopra, e lo ponerai à cuocere.

Pa-

Pastelli d'Ostreghe, e cappe sante.

Farai vn Pastello tondo del medesimo modo che hai fatto quelli delle frutte, ò picciole, ò grande secondo che tu vorrai. Poi pigliarai dodici, ò quindeci ostreghe, e le aprirai, e le cauerai il buono cō quell'acqua che gli è dentro, e le ponerai in vna cazzuola stagnata à soffrigere cō herbe oliose tagliate minute, e vn poco di buono olio, & vn poco di specie miste, & il succo di quattro narancie, ouero vn pochetto d'Agresto, e vn piccicoto d'vua passa monda, e due torle d'voua, e soffritto che hauerai ogni cosa le ponerai nella cassetta, e li farai il suo coperto, e poraile à cuocere in forno non troppo caldo, e se li vorrai mettere due ò tre fettine di limon tagliato, non li disdirà niente.

Pastello di Carchiofoli, ouero di Ruuia integra in giorni di grasso.

Prima farai vna cassa da Pastello, come quella dell'anguila, poi nel fondo li porrai butiro, & vn poco di peuere, e marzolino tagliato minuto, poi hauerai tre Carchiofoli quasi cotti, e li mondarai bene, da quelle spine reseruando le teste da basso, ben monde, e li porrai nella Cassa aggiungendoli sopra peuere butiro, e marzolino tagliato minuto medesimamente, poi hauerai due torli de voua, & oncie due di zuccaro, e mezo bichiero d'agresto, & vn poco d'herbe oliose pistate minutamente con i coltelli, e messederai bene ogni cosa insieme, ponerai nel detto Pastello, poi li farai il suo corperto, e lo porrai à cuocere destramente, e questa cassa del pastello vuole essere bassetta, in vece del marzolino o d'altro buon formaggio li potrai mettere persutto cotto

ta-

agliato minuto minuto, & il ſimile farai in quello della
Ruuia in tegole.

Paſtello di Pizzoni, ò Pernicci in Caſſa.

Piglia la tua farina, e voue, e butiro, e fa la caſſa
el paſtello che ſia duretta, poi togli pollaſtri, ò pizzoni,
pernici tagliate in quarti, e ponli dentro con libra me-
a di morola, ouero graſſo di manzo, & oncia meza di
annella, e peuere inſieme, & oncie tre d'vua paſſa mon-
a, & oncie ſei di zuccaro, e torli ſei di voua battute in
groſto, e meſſeda ogni coſa inſieme, e poni in detto pa-
tello, e poi fagli il ſuo coperchio, e fallo cuocere nel for-
o, e ſarà fatto.

Tardiola di latte alla Franceſce, per piatti dieci.

Piglia di farina bianca libre tre, torli otto de voua,
i butiro freſco, oncie ſei, d'acqua tepida, e fa vna paſta
ura di detta compoſitione, e battila ſopra la tauola per
mez'hora, poi fanne le caſſe da paſtelli grandetti, ò pic-
oli come vorrai, alte tre buone dita, poi habbi voua
inti ben battute, con mezo peſo di latte, & di zuccaro
bre due, & d'acqua roſata oncie quattro, & vn poco
zaffarano, e di gengeuero oncia vna ben piſto, e meſſe-
a ogni coſa inſieme, poi habbi di butiro freſco libra
na diſfatto, e quando hauerai meſſa la detta compoſi-
one ne i paſtelli, li ponerai ſopra vn poco di detto butiro
r paſtello, poi li metterai à cuocere nel forno, ma auer-
ſi che vogliono eſſere cotti adagio, e come ſaranno cot-
, li ponerai ſopra di zuccaro fino libra meza, e di can-
lla vn quarto.

Pa-

Paſtello di carne in potto.

Piglia libre tre di carne di vitello, e libre ſei di polpa, e dagli vn buon boglio, & poi piſtala con vn coltello, ſi ch'ella ſia ben minuta, e ponila in vna pignata, con libra meza di graſſo di manzo, & vn bicchiero d'agreſto, e libra meza d'vua paſſa monda, e libra vna di mele, & oncia meza di peuere, & oncia meza di cannella, poi coprilo, e mettilo ſu le bragie ſi che boglia adagio, e come ti parerà che ſia cotto, piglia otto torli d'voua sbattuti con agreſto, e vn poco di brodo graſſo, e mettiglielo dentro, e laſciali coſi fino à tanto che vorrai imbandire, e di queſta maniera ne potrai fare ancora de pollaſtri, o piccioni in quarto.

Paſtelli di polpette inuolte, ouero aperte, ò polpette di ſturione.

Farai il paſtello tondo, o grande, o picciolo ſecondo che tu vorrai, della paſta medeſima di quello, che s'è fatto del codogno, e li metterai nel paſtello. Polpette grande, o picciole ſecondo che ſarà il paſtello, poi hauerai vn poco di perſutto tagliato minuto, e vn buon piccico d'uua paſſa, & vn piccico di peuere piſto, e ſucco di tre narancie, ouero vn pocchetto d'agreſto, e vn pocchetto di graſſo di vitello, o di manzo, poi li farai il ſuo coperto, e lo porrai nel forno à cuocere, e mettendoli qualche fettina di limone, o qualche granellino d'agreſto, creſpina, o qualche marene non li diſdirà niente ſecondo i tempi.

Alli paſtelli delle polpette di ſturione farai il medeſimo

mo, che hai fatto à quelli di carne, eccetto che in vece del persutto gli porrai vn poco di buon formaggio tagliato minuto, & in vece di graßo butiro.

Colle polpette ad altro modo poste, e nel pastello, porrai vna noce moschata ammaccata, e butiro fresco, e agresto, o succo di narance, e non altro, massimamente à quelle che hanno il formaggio nel pieno.

A fare vno pastello di datteri.

Piglia i datteri, e fagli in quarto, e cauali l'anima, e mondali dentro. Poi dagli vn boglio in vino dolce, poi habbi la tua cassa di pasta, e mettegli i detti datteri, con zuccaro, e cannella, e garofani integri, e butiro fresco, e poi fagli cuocere, e similmente potrai farli di cibibo damaschino cauate le anime, o di brogne secche.

A far rauuioli di polpe di capponi per piatti dieci.

Piglia le polpe di due cappone, e libre tre di formaggio tomino, e tre pouine, e pista ogni cosa insieme nel mortaio, poi giongeli sei chiara d'voua, et vn pugnetto di fiore di farina, & oncie noue di zuccaro, & incorpora bene ogni cosa insieme, poi farai i Rauuioli come gli altri, e li farai cuocere in buon brodo grasso, poi l'imbandirai nei piatelli con formaggio graßo grattato, e zuccaro, cannella, & vn poco di peuere mescolato di sotto, e di sopra.

A fare Rauuioli da grasso, e da magro, per piatti dieci.

Piglia la bieta ben lauata, e trita, e ponila in vn vaso con libre sei di buon formaggio grattato, e libre due di butiro fresco, & voua numero vinti, & oncia vna di peuere, e oncia meza di gengeuero, & oncia vna di cannella, e pan grattato numero due passali per lo setaz-

zo, e libra meza d'vua passa, e impastarai ogni cosa insieme, e poi habbi di farina bianca libra meza sopra vna tauola distesa, e del detto battuto farai i tuoi Reuiuoli grandi, e piccioli secondo che vorrai, & li porrai à cuocere in acqua, e il dì da magro cō butiro, e vn poco di zaffrano in detta acqua, e li farai cuocere adagio si che non si rompino. Poi li imbandirai con buono formaggio grattato sopra, & volendoli da grasso li farai cuocere in buono brodo con zaffarano, & vua passa nel detto pastume, e quando saranno cotti pigliarai formaggio, zuccaro, e cannella mescolati insieme, e quando vorrai imbandire getterai nei piatti di sotto, e di sopra il formaggio, e quando tu volessi variare puoi fare senza bieta con vn poco di pouina.

A fare fritelle con fiore di Sambuco per piatti sei.

Piglia di farina con oncie quattro, pouine fresche, tre, e di formaggio fresco libra vna, e formaggio duro libra meza grattato, di formaggio salato oncie tre, e tanto leuaturo quanto è mezo voua, e pista bene ogni cosa nel mortaio, e ponili voua sei battute seco, & vno bicchiero di latte, & oncie tre d'acqua rosa, e mescola bene ogni cosa insieme, e se ti paresse che'l detto pastume fosse troppo duro gli aggiungerai vn poco di latte tanto che stia bene, e oncie tre d'vua passa, e per tempo d'Estate li porrai vna oncia di fiore di Sambuco à pistar seco, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle grande e picciole secondo che ti parerà, poi le cuocerai in grasso colato, o butiro, o dileguito libre tre, e come saranno cotte e per imbandirsi li ponerai sopra di zuccaro grat-

tato oncie quattro.

Altra sorte di fritelle grasse per piatti sei.

Piglia vna scutella, e meza di fiore di farina rossa, e ponila in vn catinetto, poi piglia brodo caldo, e sboglienza detta farina, e poi mescola con vna cazzola, si che venga come vna colla, e battila tanto che faccia le vesiche, dapoi metteli dentro otto voua ben battute, & oncie quattro d'vua passa, e formaggio tomino grattato libra vna, e meza, e accommoda detta compositione con il brodo, si che nõ sia dura ne tenera, poi piglia libre tre di grasso, o dileguito, e butiro, e ponelo nella patella al fuoco, e valli gettando le fritelle dentro con vna gucchiara ad vna ad vna, e cuocela adagio, e come saranno per imbandirsi li getterai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di fritelle di vento.

Piglia mezo peso di latte, e mettilo al fuoco, con libra meza di buttiro, e falli leuare il boglio, poi habbi farina bianca, e gettala in detto latte sempre mescolando, tanto che diuenti durissima, come saria proprio la pasta di che si doueria fare il pane, poi la pigliarai cosi calda calda, e la getterai in vn mortaio à pistarla tanto che diuenti fredda distandola. Dopoi la cauarai fuori, e la gettarai in vn catino sbattendola per vn pezzo, e nel sbatterla aggiungendo delle voua, à vno per volta incorporando bene, e tante voua li andarai aggiungendo che detta pasta diuenti tenera come colla, e dopoi habbi al fuoco la patella con buona quantità di butiro, & olio insieme che non sia altre volte stato adoperato, e come boglie detto olio habbi vn tagliero colla detta pasta sopra, poi piglia il collo d'vna bocalina, ouero enghistara,

e prima bagnalo ſempre nell' olio bogliente, e poi mettilo nella detta paſta facendo le tue fritelle ad vna, ad vna nel detto olio bogliente, e non gli dare troppo fuoco, perche vogliono eſſer cotte adagio, valle voltando ſotto ſopra, benche da ſe ſteſſe ſi voltino, e come pareranno al tuo giudicio cotte, le imbandirai, e le sbruffarai con vn poco d' acqua roſata, e li getterai ſopra libra vna, e mezza di zuccaro grattato fra tutte, & vogliono eſſere mangiate calde.

Fritelle graſſe d'altra ſorte, per piatti dieci alla Franceſe.

Piglia due figati di porco, o vitello, ouero tanti de capretti, o agnelli, o pauari, o pollami che facciano per la quantitade di due ſopradetti, e ben netti da quelle pelleſine ne alleſſerai la metade, e li graterai, e poi li piſtarai minutamente con i coltelli coſi grattati, e non ſolo queſti, ma ancora i crudi inſieme, e gli porrai in vn vaſo con libra vna di zuccaro, libra vna d' vua paſſa monda, & voua dodeci, & oncie quattro di farina bianca, e libra una di formaggio graſſo grattato, & libra meza di formaggio duro grattato, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere piſto, e poi con vna gucchiara farai le tue fritelle, e li frigerai in libre tre di dileguito, o butiro, e cotte le imbandirai, ponendoli ſopra oncie ſei di zuccaro.

E quando vorrai cuocere dette fritelle, ne farai parangone d' vna, e non ſi tenendo bene inſieme gli aggiungerai vn poco di farina tanto che ſia à baſtanza.

Paſta Tedeſca in fritelle tonde, per piatti ſei.

Piglia ſcutelle due d' acqua di Pò, & oncie due d' ac-

qua

qua rosata, con oncie quattro di zuccaro, & oncie quattro di butiro fresco, e poi metti dette robbe al fuoco in vna cazza, e come ha leuato il boglio, piglia libre due di fiore di farina, e gettala nella detta cazza che boglia, e mescolata cosi vn pochetto, poi leuala dal fuoco, e mettila à raffredare, però sempre mescolandola, sino à tanto che sarà ben fredda, poi piglia detta compositione, e mettila nel mortaio, e pistila ponendoli cosi pistando voua sei dentro ad vno ad vno, & i chiari, & i torli insieme, & vn poco di zaffrano, e finito di porli l'voua sempre pistandola, pigliarai libre tre di dileguito, o butiro in vna patella che boglia, e con vna cocchiara li getterai dentro le fritelle ad vna ad vna, e cotte volendole imbandire li porrai oncie quattro di zuccaro sopra.

A fare vn Migliaccio bianco di grandezza d'vna sfogliata.

Piglia lattoroli freschi, io voglio dire formaggio piccioli numero otto, di mandole mondate ben piste libra meza, di gengeuero oncia meza, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di farina bianca, e'l chiaro de dodeci voua, e pista bene ogni cosa insieme, poi piglia vna patella grande con vna meza libra di butiro fresco, e fallo disfare, e come sarà disfatto getterai detto pastume in detta patella, dandoli fuoco temperato di sotto, e di sopra, e come sarà cotto li porrai sopra oncie sei di zuccaro fino.

A fare vno migliazo rosso.

Piglia tre scutelle di sangue di porco colato, e tre voua, e libre vna di formaggio grasso, & oncie tre de vua passa monda, & oncia meza di cannella pista, & vn

quarto di peuere, & libra meza di zuccaro, & vn piccico di finocchi, ouero anesi crudi, e incorpora bene ogni cosa insieme, senza il sangue, poi habbi vna tiella con grasso nel fondo, e fa vna spoglia con farina bianca, e butiro, e zuccaro, & acqua tepida, e ponila nel fondo di detta tiella, e buttali sopra detta compositione, e distesa che l'hauerai ponerai ogni cosa insieme à cuocere, e come hauerà hauuto vna calda, segnalo di sopra e mandole, e gettali un poco di grasso di sopra disfatto, e lo finerai di cuocere, e come è cotto li ponerai zuccaro, e cannella di sopra.

Nota che'l detto magliaccio si potrà fare da ogni tempo con sangue di capretto, o agnello, o grasso di vitello, o di manzo, seruando poi l'ordine sopradetto nel resto.

A fare vna Tartara.

Prima farai vna spoglia vn poco fermetta, e la metterai in vna tiella, che sia ben onta di butiro fresco, poi pigliarai voua vinti fresche ben battute con quindici bicchieri di latte fresca, & oncie cinque di zuccaro, & oncie meza di cannella fina pista, & vn poco di zaffarano, & oncie quattro d'vua passa monda, e meza libra di butiro fresco, & incorporarai ogni cosa insieme, & la ponerai nella tiella sopra la spoglia, e la farai cuocere destramente, o nel forno, o sotto il testo, e cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e li potrai ancora se vorrai mettere oncie due di pignuoli mondi.

A fare vna Saluiata.

A fare la Saluiata seruerai il medesimo ordine della tartara, eccetto che li porrai vn gran bicchiero, e mezo di succo di saluia, e menta, e prasomeli, & bieta,

ma

ma la più parte sia saluia.

A fare dieci tartarette alla Francese.

Piglia lattaroli, ouero casetti freschi numero dieci, e libre quattro di formaggio grasso grattato, e pista ogni cosa in mortaio, e poni la compositione in vn vaso con voua quaranta, e quaranta bicchieri di latte fresca, e passa ogni cosa per la stamegna, aggiundendoli dopoi libre due di zuccaro, & oncie quattro d'acqua rosata, e di butiro fresco libra vna, e libra meza d'vua passa monda. Poi piglia di farina bianca libre due, torli d'voua quattro, di butiro oncie quattro, e fa la tua pasta, dellaquale ne farai dieci spogliete, e le porrai in dieci tielline picciole ben onte, e poi li porrai sopra di detto pastume, e le porrai cuocere nel forno, o sotto il testo, dandoli il fuoco destramente, e come saran quasi cotte li porrai sopra oncie vna di zuccaro per tartaretta, e poi le finirai di cuocere.

TORTE DI VARIE SORTE.

Prima à fare la pasta commune ad ogni torta da due spoglie.

PRima piglia di farina bianca libra vna, e meza & torli due d'voua, & oncie due di butiro, & acqua, & vn goccio di zaffarano per la commune, & quando la vorrai in tutta perfettione gli aggiungerai oncie due di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, e cosi la impasterai, e farai le tue spoglie, o à vno modo, o all'altro, secondo che tu vorrai spendere, & quando le torte da due spoglie seranno meze cotte, per bellezza li

potrai dare la rosella con vn torlo d'vouo, & vn poco di zaffrano, & acqua rosata, che sarà bel vedere, e in quelle che saranno d'vna spoglia sola piglierai la metà delle sopradette cose.

Torta Lombarda.

Piglia vna buona brancata di bieta, e ben lauata, la triterai minuta, e la ponerai in vn vaso con libre due di buon formaggio duro ben grattato, e libra vna, e meza di butiro fresco, & voua sei, e di peuere pisto vn quarto, & vn piccico di gengeuero, e cannella, e libra meza di zuccaro se alcuno ghe ne vuole, perche per lo ordinario se non se li pone, poi farai le tue spoglie, bene impastato il tuo battuto, & vnta la tiella con oncie due di butiro fresco gli porrai vna spoglia, poi il battuto sopra la spogiia, e dopoi li porrai sopra l'altra spoglia facendoli poi il suo rotello intorno, e sopra li porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, poi li cuocerai nel forno, o sotto il testo, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta d'amito.

Piglia mezo peso di latte buono, e libra meza di farina d'amito, e dodeci chiari d'voua, e libra meza formaggio tomino graßo grattato, & oncie otto di zuccaro, & oncie due d'acqua rosata, et incorpora bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna, poi habbi la tua tiella ben vnta, e ponli sopra vna spoglia con il battuto sopra, e libra vna, e meza di butiro fresco disfatto, e ponila à cuocere, quando sarà cotta li dirai sopra oncie quattro di zuccaro fino, e questa torta và con vna spoglia sola, si che potrai fare la tua pasta con la metà manco di robba.

In

In queste torte bianche per variare, li potrai mettere la estate qualche fiori di Sambuco pistazato dentro.

Questa torta puoi fare gialla col zaffrano, o incarnata colle more, o carobbe.

Torta bianca d'altra sorte.

Piglia mezo peso di latte fresco, e puine tre, e dodici chiari de voua, & di formaggio grasso grattato libra vna, & oncie otto di zuccaro, e d'acqua rosata oncie due, & libra vna, e meza di butiro fresco, e mescola bene ogni cosa insieme, poi passa ogni cosa per la stamegna, e poni vna spoglia sopra la tiella ben onta, e sopra la spoglia la compositione sopradetta, poi la porrai à cuocere, e cotta che sarà, li porrai sopra oncie 3. in 4. di zuccaro fino, e questa torta medesimamente và con vna spoglia sopra, ma quando è quasi cotta, li puoi mettere sopra oncie tre d'vua paßa ben monda, ouero oncie tre di pignuoli maccati, si in questa, come in quella d'amito, prima però che se li ponga il zuccaro, e li stanno anche bene anesi confetti, ouero pignuoli sopra, quando fai qualche honoreuole conuito per variare, e colorire.

Torta d'herbe alla Ferrarese, ò Romagnuola.

Piglia vna brancata di bieta ben lauata, e trita molto bene, e ponila in vn vaso con puine quattro fresche, e quattro bicchieri di latte, & voua otto, e libre due di formaggio grasso, e libra vna di butiro fresco, e vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e onta la patella con oncie tre di butiro fresco li porrai la prima spoglia, e poi sopra la compositione sopradetta, e

di-

distendila bene sopra la spoglia, poi haurai libra meza di formaggio tomino ben grasso fatto in fettine quanto si può sottili, e distẽderai sopra detta compositione, e li porrai poi sopra l'altra spoglia facendoli l'ordello intorno poi li porrai sopra libra meza di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai sopra oncie 4. di zuccaro, & poi finirai di cuocere.

A fare torta di pane.

Piglia quattro pani, e grattali, e ponli in vn vaso di brodo tanto che leui il boglio, poi piglia libra una di mele ben purgato, e schiumato, & libra meza di butiro, e ponilo in vna altra pignata tanto che leui il boglio, e come boglie gettalo cosi bogliente nel detto pane, e poi che sarà raffredato, paßalo per la stamegna, e ponilo in vno vaso con libra meza di zuccaro, e libra vna di formaggio duro grattato, e oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme poi empi le tue spoglie, vngendo prima il fondo della tiela, e poi sopra la torta porrai oncie quattro di butiro fresco disfatto, e poi la porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare torta alla Tedesca.

Pigliarai pome dolci sino à quindeci, o vinti secondo la großezza che saranno, e le mondarai, poi le taglierai in fette honestamente grandi, e le porrai in vn vaso con libra meza di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & acqua tanto che siano quasi cotti, e ben dolci, poi li cauarai fuori con destrezza, si che nõ si rompino le fette, e la seruarai in vno vaso, poi onta la tiella con oncie due di butiro fresco, li porrai sopra la tua spoglia, con oncie

quat-

quattro di zuccaro, & oncia meza di cannella sopra, è poi li distenderai sopra le fette dalle pome tanto, quanto tiene la spoglia, sopra dette fette li porrai oncie quattro di zuccaro grattato, & oncia meza di cannella, & oncie quattro di buttiro fresco disfatto gettandolo in quà, e là, à poco à poco, poi li porrai l'altra spoglia sopra con tre oncie di butiro fresco disfatto, e la porrai à cuocere, e fuoco lento, perche poco li bisogna à cuocere, e come sarà cotta li porrai sopra oncie quattro di zuccaro.

Et in questa torta si puote fare anche due o tre suoli di pome ponendoli tramezzo zuccaro, e cannella.

A fare torte di frumento, ò farro, ò riso.

Piglia quattro scutelle di formento ben pilato, ben strozzato con vno borazzo, & ponilo à cuocere in acqua, e come è mezo cotto caualo, e scolalo ben dall'acqua e ponilo nel latte, ouero in buono brodo, e finisselo di cuocere, e cotto che sarà, lo porrai in vn vaso con puine tre fresche, e libra vna di formaggio grasso grattato, & oncie otto di zuccaro, e libra mezza d'vua passa monda, & voua dieci, e libra vna di buttiro fresco, et vn quarto di peuere pisto, & incorpora bene ogni cosa insieme, e empi le tue spoglie, ponendoli poi sopra oncie quattro di butiro disfatto, e la porrai à cuocere, e come è quasi cotta, li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, poi la finirai di cuocere, e questa torta sta meglio assai con vna spoglia di sotto sola ponendoli poi sopra anesi, ò pignuoli, ouero anime di mellone confette, oueramente le oncie tre in quattro di zuccaro, come si poneria sopra la spoglia, puotesi anche passare il frumento

per

per la stamegna prima, e poi impastarlo, seguendo nel resto l'ordine sopra detto. Cosi farà il medesimo di quella di farro, o di riso. Ma quando la farai di frumento passato, li porrai alcuni grani integri perche si conosca.

A fare torta matta.

Piglia puine quattro fresche, e lattaroli quattro freschi, e libra due di formaggio tomino grattato, e libra vna di zuccaro, e otto chiari d'voua, e mezo bicchiero di latte, e libra vna, e meza di butiro fresco, e incorpora bene ogni cosa insieme, e passa la stamegna chiarotta, poi farai tre spoglie del modo sopradetto accrescendo roba per l'altra spoglia, e ne porrai vna sopra la tiella onta con la metà del battuto sopradetto, & vn' altra spoglia, e li darai vna buona calda col testo, e poi li porrai sopra il resto del battuto, e l'altra spoglia con oncie quattro di butiro fresco sopra, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

Torta Marchesana.

Piglia libra vna, e meza di mandole ambrosine, e brustollate, poi fregale con vna pezza di lino, e piglia oncie otto d'vua passa monda, pista bene ogni cosa insieme con libra vna di formaggio duro, e poi aggiungeli dieci torli d'voua, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e vna scutella di buon bruodo grasso, & oncie noue di zuccaro, e distempera ogni cosa insieme, e passa per lo sedazzo, poi ponli vna oncia di cannella pista, & di butiro libra meza, e oncie quattro di pignuoli mondi, e incorpora bene ogni cosa insieme, & ongi bene la tiella, poi poneli sopra vna spoglia, e poi il battuto, e di sopra li farai

rai reticelle, o gelosie, e li porrai del butiro, poi la porrai à cuocere, e quasi cotta gli darai oncie tre di zuccaro, poi la finirai di cuocere.

Torta de torsi di verze, e radici di prasemoli.

Piglia le gambe della verza, & mondela molto bene, e ponle à cuocere in buon brodo, e come saran cotte le porrai sopra la tauola, e le pistarai bene co i tuoi coltelli, & passale per la stamegna, fin che siano durette più che si può, e poi aggiungeli dentro vna libra di buon formaggio duro grattato, e libra vna de zuccaro grattato, et oncie due di cannella, e di peuere vn ottauo, & voua quattro, & di butiro libra meza, e mescola bene ogni cosa insieme, poi fà la tua pasta del modo che fai le altre, & habbi la tua tiella ben onta di butiro, e poi fà la tua torta con la spoglia, ouero reticella sopra, e le porrai à cuocere con butiro sopra, e quando sarà quasi cotta, li porrai oncie quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere.

Torta di zaldoni.

Piglia zaldoni cento, & vinticinque, rompeli, e poneli a moglio nella Sabba, & voua sei ben battute, e poi passa ogni cosa per la stamegna, & piglia libra vna di formaggio duro buono grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di cannella fina pista, & vn terzo di peuere pisto, e libra meza di butiro fresco, & incorpora ogni cosa insieme, e fatto il battuto, empi le spoglie fatte al modo sopradetto, e fatta la torta li porrai oncie quattro di butiro disfatto sopra, e la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li darai oncie tre di zuccaro, e poi li darai vn'altra calda sino à tanto che sarà cotta.

Tor-

Torta di moscatello, & altre vue.

Piglia il moscatello, ben maturo, e mondalo dalle g[…] spe, e mostalo in una catinella, e piglia molena di pane, […] falli leuare vn boglio, e passa ogni cosa p la stamegna, p[…] piglia libra meza di formaggio duro grattato, e oncie […] di zuccaro, e libra meza di butiro fresco, & oncia una […] cãnella, & di peuere un terzo, & voua sei, & incorpo[…] bene ogni cosa insieme, e fa le tue spoglie, et empile, poi […] porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuoc[…] re, e quando sarà quasi cotta, li spargerai di sopra onc[…] tre in quattro di zuccaro, e la finirai di cuocere in vi[…] nero, poi seguitarai nel resto, come è detto di sopra.

Torta di mangiare bianco, ouero caui di latte.

Piglia otto o dieci chiari d'voua, e sbattili molto b[…] ne, poi habbi oncie quattro di zuccaro, e d'acqua rosa[…] oncie due, e ponile nelle dette voua, poi habbi mangi[…] bianco, ouero Cauui di latte in quella quantità che ti pa[…] re à bastanza per fare la torta, e incorpora insieme co[…] le sopradette cose, e poi empi le tue spoglie vngendo pri[…] ma la tiella di sotto, e ponendo butiro disfatto sopra l[…] spoglia, e poi la porrai à cuocere, cotta che sarà li porr[…] sopra oncie quattro di zuccaro fino.

Ma queste torte stariano meglio con vna spoglia sol[…] ouero facendoli le reticelle, o gelosie di pasta reale.

Torta di marene, ò cerese, ò more, ò meloni, ò fiche.

Piglia libre quattro di marene, e falle cuocere nel v[…] no bianco, e se sarà dolce sarà migliore, poi passale pe[…] la stamegna, e ponile in vn vaso con libra vna di for[…] maggio duro grattato, & oncie otto di zuccaro, & onci[…]

vna

vna di cannella, & vn quarto di peuere, e libra vna di butiro, & voua sei, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi empi le tre spoglie, e fa la torta come è detto nell'altre, e pongli sopra oncie sei di butiro, poi la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta li darai oncie tre in quattro di zuccaro sopra, e poi la finirai di cuocere.

E al medesimo modo farai quelle delle cerese, o more, le fiche, esse non vanno cotte, ma soffritte in butiro, poi passale per la stamegna.

Torte di nespole, ò persiche, ò pere, ò pome, ò castagne, ò ghiande, ò trigoli, ò codogne, ò d'altro.

Piglia le nespole mature, e falle cuocere in brodo grasso, poi passale per la stamegna, e ponile in vn vaso con libra vna di formaggio duro grattato, & oncie noue di zuccaro, & oncia vna di cannella pista, & vn quarto di peuere, e meza libra di butiro, e voua tre, e incorpora bene ogni cosa insieme, & empi le tue spoglie, e fa la torta, e poi poneli sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponlo à cuocere, come sarà cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro fino. E'l medesimo ordine seruarai in quello di persiche, o pere, o pome, ma in quello di castagne, o ghiande, o trigoli, dopoi che queste cose saran cotte, le pistarai nel mortaio, e distemperate con brodo, le passarai per la stamegna giongendoli le robbe che hai fatto nelle altre, eccetto che del butiro che hai posto nelle altre di libra meza in queste ne porrai libra vna, e dopoi sopra ne porrai libra meza, & auertissi che le ghiande vogliono esser fresche, e non secche, & ne i giorni che non saranno da carne, le porrai a cuocere

nel-

nell'acqua con butiro in cambio del brodo.

Ma le nespole, pere, pome, persiche, o codogne, staria no meglio cotte in vin dolce, o Sabba, o possono, anco cu cersi sotto le bragie, io ti propongo, molti partiti accioch pigli quello che ti piace.

Torta di Ruuia, ò faua, ò fasoli, ò sparsi, ò cipolle, ò carchioffoli, ò d'altre cose.

Piglia vna delle sopradette cose, e cuocela in bruod ouero nell'acqua con butiro, per i giorni da magro po passala per la stamegna, e ponilo in vn vaso con libra m za di formaggio duro grattato, e libra vna de butiro fresco, & oncie, otto di zuccaro, & oncia vna di cannell pista fina, & vn quarto di peuere pesto, & vn piccicotto di gengeuero pesto, e voua tre sbattute, e incorpora b ne ogni cosa insieme, e poi empi le tue spoglie, e fatta l torta ponile sopra oncie quattro di butiro fresco, e ponila à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, e poi la finirai di cuocere. E in vece del butiro, che và nel battuto i giorni di carne, sarebbe meglio libre due di grasso di bue, o di vitello, il quale si ponesse à bogliere con la ruuia, o con altra cosa, e medesimamente in quelle di frutte, di cui s'è detto di sopra.

Torta di polpe di capponi, ò di carne di vitello, restauratiua.

Prima pigliarai le polpe de capponi, & anche le coscie, & altra parte che sia buona da pistar, ouero carne di cossetto di vitello, o l'vno, o l'altro allessato, e lo pistarai molto bene nel mortaio, con tre, o quattro fette di pan mogliato in brodo, con libra vna di pignuoli mondi e libra vna di morolla di bue, ouero libra vna di grasso,

non

on potendo hauer morolla, lequali cose tutte ben piste insieme distemperarai con poco brodo, e passarai per la stamegna, e le ponerai in vn vaso, poi li aggiungerai libra meza di formaggio grasso grattato, e libra meza di buon formaggio Parmesano, o d'altra sorte simile grattato, & voua dodici, & oncia vna di cannella fina, & vn sesto di peuere, & vn picicotto di gengeuro, & vn poco di zaffrano, & oncie tre d'vua passa ben lauata, e monda, & ogni cosa incorporarai ben insieme, con libra meza di zuccaro, & oncie tre d'acqua rosa, e farai la tua torta seruando l'ordine che hai seruato nelle altre, ponendoli zuccaro sopra à tempo, & il butiro.

A fare torta di carne.

A fare torta di carne, seguitarai l'ordine delle pastazzelle di carne di cui s'è detto col medesimo pastume.

A fare torta di zucche fresche, o more, o marine.

Pigliarai le zucche, auertendo che non siano amare, le mondarai, e gratterai come faresti di formaggio, poi le porrai a bogliere in buono brodo grasso, con libra vna di morolla di bue, o di grasso di manzo, ma non vuole troppo bogliere, e le passarai per la stamegna, e porrai in vn vaso, con libra vna di formaggio duro grattato, e due quine, & voua sei, & vn bicchiero di latte, e libra meza di zuccaro, & oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, & di gengeuero mezo quarto, & vn poco di zaffrano, e mescolarai bene ogni cosa insieme, poi farai la tua torta, & come sarà fatta li porrai sopra oncie quattro di butiro, e la porrai à cuocere, e come serà quasi cotta li porrai sopra oncie tre in quattro di zuccaro, e

poi la finirai di cuocere, & i giorni che non sono da car[ne] farai cuocere le zucche nell'acqua con butiro, ouero n[el] latte, e in vece della morolla, o graßo, li porrai butiro.

Auertendo che tutte le sopradette torte sono conue[]niente honestamente per ogni grã Prencipe, et a conuit[o] e ad altro, ma per l'ordinario con poco più della metà d[el]la spiciaria si farebbono, e sariano giudicate buone.

Torta di Rape sforzate.

Della compositione sopradetta delle Rape sforzate potria farsi vna sorte di torta con le due spoglie, cioè co[n] vna di sopra, e vna di sotto, come si fe alle torte, giunge[n]doli vna libra di formaggio duro grattato, e ponendol[i] tra vno suolo, e l'altro, delle Rape sopradette, e dal for[]maggio in fette ancora, e cuocendola nel forno, o sopra il testo, con zuccaro, e butiro sopra.

A fare torta di Leuisini.

Piglia Leuisini numero tre di vitello cotti allesso, & pistali con i coltelli, si che sian ben pisti, e poi togli di for[]maggio di forma buono libra vna, & oncia vna di can[]nella, & vn quarto di peuere, e di zuccaro oncie tre, & voua tre, e di butiro libra mezza, e fa il tuo battuto da torta, & dopoi fa le tue spoglie secondo il solito con le re[]ticelle con butiro sopra, e poi ponla à cuocere, & come sa[]rà quasi cotta, li ponerai sopra, oncie tre di zuccaro, e poi la finirai di cuocere.

A fare vna torta, senza sfoglia.

Piglia libra meza di mandole ambrosine, pelate mon[]de, & piste ben nel mortaio con oncie sei di zuccaro, & con chiari dodici d'voua ben incorporate, e oncie tre d'ac[]qua rosata insieme, dopoi piglia la tua teggia vnta

di

i butiro, & ſpoluerizata di farina, e gettali dentro detto attuto tāto alto quāto è vn dito, e poi dagli il fuoco de-rramēte cō il teſto ſopra, e quādo ſarà quaſi cotta li pone ai ſopra del zuccaro, e poi la finirai di cuocere, e quando arà cota, li porrai di ſopra cānellini confetti, ouero aneſi.

A far fritelle magre di pome, e fiche per piatti ſei.

Piglia pome mondi tagliate minute, numero dieci, e libra vna di fiche tagliate minute, e poi piglia vna ſcutella, e meza di farina bianca, & oncie due d'olio buono, & oncie tre d'vua paſſa, e vn bicchiero de vin bianco dolce, & vn poco di zaffarano, e incorpora bene ogni coſa inſieme, giungendoli tanta acqua che detta compoſitione venga come vna colla, e incorporarai bene ogni coſa inſieme, e poi hauerai la patella con olio caldo, e con la gucchiara li andarai ponendo le tue fritelle ad vna ad vna dentro, e fritte, per imbandirſi li porrai ſopra oncie ſei di mele purgato, e oncie quattro di zuccaro ſopra il mele, ſaranno fatte.

A fare fritelle magre, de noci, datteri, e cibibo, per piatti ſei.

Piglia vna ſcutella, e meza di farina bianca, & oncie noue di cibibo ſenza anime, & oncie noue di datteri ogni coſa tagliato in pezzi, e ſino à vinticinque noci ben nette, e maccate, e monde, e oncie tre d'vua paſſa, & vn bicchiero di vino bianco vn poco di zaffrano, & vn quarto di mele, e oncie due di olio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, giungendoli tanta acqua che diuenti come colla, ſeruando l'ordine ſopradetto, e come ſaranno per imbandirſi li metterai il medeſimo zuccaro e mele, che poſto nelle ſopradette, e ſaranno fatte.

Frittelle di pome, vua ſecca, e pignuoli.

Piglia vna ſcutella, e meza di farina bianca, & onc quattro di zuccaro, e pome dodici tagliate minute, & o cie quattro d'vua ſecca ſenza anime, oncie quattro de pi gnuoli mondi maccati, & oncie quattro di cedro in ſirop po tagliato minuto, & vn bicchiero di vino bianco, & u poco d'olio, & vn poco di zaffrano, & incorpora ben ogni coſa inſieme tanto che diuenti come vna colla, e po hauerai la tua patella, con libre tre di olio caldo, e lo cuocerai al modo delle altre, dandoli mele, e zuccaro di ſopra come s'è detto.

Frittelle magre, di rame, di ſaluia o di roſmarino, o lauro, o finocchi, o paſtonache, o porri, per piatti ſei.

Piglia di farina bianca ſcutelle due colme, & vn bicchiero di vino bianco dolce, & oncie ſei di mele, & vn poco di zaffrano, e la conueniente acqua, & impaſta bene ogni coſa inſieme come ſi farebbe una colla, poi habbi una patella con libre tre d'olio caldo, piglia le ramelle di qual ſorte vorrai, e bagnale nella detta colla, e le porrai a frigere nel detto olio, e cotte che ſeranno per imbandirſi, li porrai ſopra oncie ſei di mele, oncie quattro di zuccaro, le paſtonache ſi debbono acconciare a queſto modo, le raſſarai, e li cauarai l'anime, e li darai vn boglio in acqua con ſale, e cotte che ſeranno, le metterai a ſcolare, e come ſeranno ſcolate, le metterai nella detta colla, e cuocerai, & oſſeruerai l'ordine come è detto di ſopra. Similmente farai a i porri, e cipollette.

Frit-

Frittelle di paſtonache, ad altro modo, per piatti dieci.

Piglia le tue paſtonache nette, & cauate fuori l'anime, le porrai à cuocere nell'acqua, e come ſaranno cotte, le porrai à ſcolare molto bene, poi le piſtarai con vn coltello, e poi hauerai libre tre di farina bianca, e dette paſtonache, e le porrai in vn vaſo con libra meza d'vna paſſa ben netta, lauata, con vn pochetto di zaffrano, tanto che gli dia il colore, & vn bicchiero di vino bianco, & acqua, e ne farai vna colla meſſedando molto bene, poi hauerai vna patella con libre quattro d'olio caldo, e farai le tue fritelle grande, e picciole ſecondo che tu vorrai, & come ſaranno cotte le porrai ne i piatti con libra meza di mele disfatto, e libra meza di zuccaro.

Fritelle magre d'herbe amare per piatti ſei.

Piglia vna ſcutella, e meza di farina bianca, e vn poco di zaffrano, e vn bicchiero di vino biãco, & oncie due di olio buono, e tãta acqua che baſti ad impaſtare detta farina, & oncie 3. d'vua paſſa, & vna brãcata d'herbe amare tritte minutamẽte, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e menale vn pezzo colla cazzola. Poi habbi la tua patella in ordine cõ libre 3. de olio caldo, e cõ la gucchiara andarai mettendo le tue fritelle ad vna, ad vna à cuocere, e cotte per imbãdirſi li porrai ſopra oncie 6. di mele colato, & poi ſopra di mele oncie 4. di zuccaro, fra tutti i piatti.

A fare dieci piatti di paſtelli, di marzapane, ouero dieci tortelli.

Piglia libre tre di mandole ambroſine, e pelale, poi piſtale nal mortaio con libra vna di zuccaro, e oncie tre d'acqua roſata, e oncia vna di cannella, e vn quarto di

peuere, e pista bene ogni cosa insieme; Poi piglia libre tre di farina bianca, e otto torli d'voua, et di zuccaro oncie quattro, & di butiro, ouero dileguito oncie quattro & d'acqua rosata oncie tre, e vn poco di zaffrano, e farne vna pasta, e poi fa la tua spoglia sottile quanto sia possibile; Poi piglia del detto battuto tanto quanto sia vna noce, e vallo distendendo sopra detta spoglia. Poi voltarai la spoglia ch'è di sotto di sopra, e la premerai con le mani, e la tagliarai poi con la speronella, ouero il bussolo si che siano tonde, e li farai vno rotellino d'intorno come si farebbe à vna tortella. Poi habbi libre quattro di dileguito, ouero buon butiro, e frigela, e poi le imbandirai dieci per piatello, e li porrai sopra fra tutte oncie sei di zuccaro.

Pastatelle magre d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole ambrosine pelate, e libra vna di pignuoli mondi, e libra meza di cibibo damaschino cauate l'anima, e le pancie d'vn buon luzzo allesso, e pista bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi aggiungeli librà vna di zuccaro, & oncia vna di cannella, e oncie due di farina d'amito, & due d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme, e se la compositione fosse vn poco duretta, gli aggiungerai vn poco di buon brodo di pesce tanto che stia bene il battuto. Poi farai la pasta con farina bianca, e vin bianco, e se sarà dolce sarà migliore, & acqua rosata, e zuccaro, e vn poco d'olio, e vn poco di zaffrano, e impastata che l'hauerai, farai le spoglie, e poi le taglierai col bussolo, e farai le tue pastella in guisa di tortelle, come è detto di sopra poi le frigerai in libre 4. di buono olio, e come le imbandirai li butteri sopra del zuccaro.

A fare

A fare dieci piatti di tortelletti magri.

Piglia libra vna di zuccaro, e libre tre di mandole mbrosine ben pelate, e monde, e meza libra di pignuoli nondi, e pista bene, e incorpora ogni cosa insieme, poi farai vna spoglia sottile, con libra vna, e meza di farina ianca, e mezo bicchiero di vin bianco, e se sarà dolce arà migliore, con oncie due di zuccaro, & d'acqua rosa ncie due, e vn poco di zaffrano, e vn gocciolo d'olio, e farai due spoglie sottili, e col bussolo farai le pastelle grã- li, e picciole secondo che ti piacerà, e fatti i tortelletti, li rigerai in quattro libra di buono olio, e imbanditi ne i iatti, li porrai libra vna di mele purgato, e poi sopra il nele libra meza di zuccaro.

A fare dieci altri piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia libra vna, e meza di mele, e falli leuare il bo- glio, e colala. Poi habbi due pani grossi grattati, e oncie sei d'vua passa, e oncia meza di cannella pista, e vn quarto di peuere pisto, e vn ottauo de garofoli, & incorpora bene ogni cosa insieme, con vn poco di zaffrano, e lascialo stare cosi vn poco che si sughi alquanto. Poi farai le spoglie come s'è detto di sopra, e farai tortelletti, e frigerai in libre 4. di buon olio, poi gli darai sopra il mele, e zuccaro si come hai fatto alli altri.

A fare dieci piatti di tortelletti magri d'altra sorte.

Piglia spinazi che siano ben netti, e falli maluare nella patella, si che siano ben battuti, poi struccarai bene quella acqua che vien fuori, & li ponerai vn poco d'olio, e libra meza di zuccaro, e oncia vna di cannella,

e vn quarto di peuere, e libra meza d'vua paſſa, e ſino à quindeci noci ammaccate monde, e di fiche ſecche libra meza tagliate minute, e oncie quattro d'vua ſchiaua ſenza anime, e meſſeda ogni coſa bene, e dagli vna bona calda, dopoi farai le tue ſpoglie come s'è detto di ſopra, e i tortelletti, e le frigerai, & li porrai ſopra zuccaro, e mele come hai fatto à i primi.

A fare tortelletti magri d'altra ſorte per piatti pieci.

Togli oncie quattro di datteri netti, tagliati minuti, e di cibibo libra meza cauate l'anime, tagliato alla longa, e d'vua paßa netta libra vna, e fa bogliere ogni coſa in vino bianco, per vn quarto d'hora, poi cauali fuori, e ponli in vn vaſo aggiungendoli libra vna de pignuoli mondi ammaccati, & di zuccaro libra meza, & di cãnella oncia vna, & di peuere vn quarto, & incorporato ogni coſa inſieme, farai le tue ſpoglie, e tortelletti, e ſeguirai il reſto come s'è detto di ſopra.

A fare dieci piatti di ſtellette magre.

Togli libre due, e meza di farina bianca, di vino bianco dolce, e non dolce bicchiero vno, e oncie due d'olio, & oncie due d'acque roſa, & oncie due di zuccaro, e vn poco di zaffrano, e fa vna paſta, e ne fa due ſpoglie, e col boßolo fa le ſpogliete tonde, poi piglia libre tre di mandole ambroſine monde, e piſte, e anguille quattro buone alleſſe, & oncie ſei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e vn quarto ei gengeuero, e vn'ottauo di garofali, e piſta bene ogni coſa inſieme; poi aggiungeli oncie quattro de vua paſſa monda integra, e meſcolala ben col detto paſtume. Poi empi le tue ſpogliette,

te, lasciãdo tãto spatio vuoto, che asserri il battuto intorno, e cosi picicala d'intorno colle mani, lasciãdo discoperto vna parte di sopra. Poi frigela in libre quattro d'olio cõ grã destrezza, & essẽdo per imbãdirle, li porrai sopra libra meza di mele purgato, e libra meza di zuccaro.

A fare dieci piatti di frilengotti magri.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, e oncia meza di gengeuero, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e vn'ottauo di garofali, e meza libra di zuccaro, e d'acqua rosa oncia due, e vn poco di zaffrano, e oncie tre d'olio, e vn bicchiero di vin bianco, e se è dolce è meglio, e cosi impasta dette cose insieme, e fanne vna pasta che sia più duretta, che non è quella de i maccheroni. Poi fa i frilengotti togliendo tanta pasta quanto è vna grossa castagna, menandoli sopra il rouerscio della grattuggia. Poi frigele in olio, poi piglia vna libra di mandole colla gussa, e falle brustollare in vna patella sopra la cenere calda, e poi lasciale rafreddare. Poi metti i frilengotti in vaso, come sono cotti, con libre due di mele, poi taglia le dette mandole alla longa minute, e mettile in detto vaso, e mescola molto bene sotto sopra, acciochè le mandole vadino in ogni parte. Poi l'imbandirai ne i piatti, ponendoli sopra oncie sei di zuccaro, e oncia meza di cannella.

A fare dieci piatti de grostelli da magro.

Piglia di farina bianca libre due, e meza, & d'acqua rosa oncie tre, di zuccaro oncie tre, & d'olio oncie due, & di vin bianco, ilquale se sarà dolce, sarà migliore, vn bicchiero, e vn poco di zaffrano, e fa la tua pasta, impastando ogni cosa insieme, e poi fa le spoglie, e taglia-

le,

le, & increſpale ſecondo che hai fatto i guanti, e poi frigele in libre tre di buono olio, poi le imbandirai, dandoli ſopra oncie ſei di mele, & oncie ſei di zuccaro.

A fare dieci piatti di leuatelli magri.

Piglia di farina bianca libre tre, di leuaturo, oncia vna, e meza, d'olio oncie due, di zuccaro oncie otto, d'acqua roſa oncie tre, e'l reſto ſia acqua tepida con vn poco di zaffrano, e impaſta ogni coſa inſieme, e fanne come colla, e sbattilla molto bene in vn vaſo. Poi tenila in luoco caldo, per ſpacio di due hore, poi pigliala, & sbattila nouamente per vn pezzo, poi habbi vna patella con libre quattro d'olio bogliente, e ponli in detta patella à cuocere, con vna cazzola, o cocchiara, ſecondo che li vorrai grandi, o piccioli, e fritti che ſaranno, li ponerai ſopra oncie ſei di zuccaro.

Queſta paſta fa lo effetto da magro, che fa la paſta Tedeſca da graſſo, ma non è coſi frolla, & d'eſſa potrai fare arme diuerſe, aquile, diamanti, fiordeligi, cappe di San Giacomo, croci, ſtelle, e altre coſe ſimili, e le potrai anche empire di marzapane, per variare.

A fare dieci piatti di fiadoncelli magri.

Piglia libre due d'vua paſſa monda, e dalli vn boglietto nel vino, e ſe ſarà dolce ſarà migliore, e libra meza di ficche ſecche tagliate minute minute, e due anguille alleſſo ſcorticate, o ben cotte, e oncie ſei di zuccaro, e oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere, e meſcola bene ogni coſa inſieme. Poi fa la tua paſta, come è quella de i groſtoli, & farai i fiadoncelli ſecondo gli altri poi gli frigerai in libre quattro d'olio, e imbandendoli li porrai ſopra mele, e poi zuccaro.

A fare

A fare vna sfogliata magra d'olio.

Piglia libre tre di farina bianca, e libra meza di pi- nuoli fatti in latte con acqua, & acqua rosata, è detto latte farai tepido, poi impasta la tua pasta con oncie due di zuccaro, e un poco di zaffrano, e libra una, e meza di buon olio, ma l'olio di mandole dolci saria migliore assai, e fatta che hauerai la pasta, la farai in una sfoglia sottile, e le ungerai bene con olio, poi ne farai un tortiglione per longa, e la farai in una rotella distendendola bene colle mani, e poi che l'hauerai ben distesa, la ongerai di sopra via tanto, che tra nello impastare della pasta, & ongere le sfoglie, e la tiella, e la sfogliata di sopra via vi vadano libra due d'olio. Poi la porrai à cuocere, e quando sarà quasi cotta li porrai oncie quattro di zuccaro, & poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata sgrostata, da magro d'olio.

Piglia libre due di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie quattro di Mandole Ambrosine monde, fatte in late con acqua, & acqua rosata, e falla tepida, e poi impasta la pasta aggiongendoli oncie due d'olio buono, e fanne due spoglie, e unta che hauerai la tiella con olio, tu ne porrai una nel fondo, e la ungerai di sopra. Poi hauerai libra una di Schinale, o Tarantello, o di Maggia affumata, quasi cotta allessa, e qualche milza di Luzzo, o di Varollo, o ficatelli d'Anguille, o de Guoi, o ne farai un suolo sopra la detta spoglia accompagnato secondo il tuo giudicio, con oncie quattro di zuccaro, e oncie quattro di uua passa, e oncie quattro di cibibo damaschino tagliato per mezo, e cauate l'anime,

e on-

e oncia vna de cãnella fina tra sotto, e sopra le dette cose; poi li darai vna sbroffata col succo di sei narancie, ouero agresto; Poi li metterai sopra la detta spoglia, e la vngerai con vn poco d'olio; Poi la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra; poi la finirai di cuocere.

A fare vna sfogliata di mandole, magra della grandezza della sfogliata sutta.

Piglia libra vna, e meza di farina bianca, e oncie due di zuccaro, e oncie tre d'acqua rosa, e vn poco di zaffarano, e mezo bicchiero d'olio, e impasta la tua pasta, e fanne due spoglie, ponendone vna nel fondo della tiella ben onta; Poi piglia libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e libra meza d'vua passa, e libra meza di datteri in pezzoli, poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine monde, e peste fatte tenere, con acqua rosata, e incorpora dette mandole piste col zuccaro vua, e datteri, come è detto di sopra, e poneli sopra detta spoglia, ficando nel detto pastume, di quà, & di là, oncie tre de pignuoli mondi maccati; Poi bagnala ben tutta d'acqua rosa, poi poneli l'altra spoglia ben onta d'olio, e la porrai à cuocere, e come sarà quasi cotta, li darai oncie quattro di zuccaro sopra, e finirai di cuocerla.

A fare fritelle magre diuine, per piatti sei.

Piglia libre due di mandole ambrosine monde, e pistale benissimo con oncia vna, e meza di cannella pista fina, e libra vna, e meza di zuccaro liquido chiarificato, e impasta ogni cosa insieme, come faresti à fare il pastume del marzapane. Poi fa le tue fritelle grandi, e picciole, e ponile in vna tiella infarinata nel fondo, e bagnale

nale cõ oncie quattro di zuccaro liquido, poi cuocile de-
stramente col testo, & essendo per imbandire, li porrai
sopra oncie quattro di zuccaro fino, & potriansi ancora
di tal pastume fare anime di persiche finte stampite, &
frigersi in olio, & in butiro. E poi darli sopra il zuccaro,
cannella, e quando si fanno da frigere bisogna porli vn
poco di farina.

A fare ritortoli per Quaresima, o per gran vigilia.

Farai la pasta magra, come è detto nel capitolo delle
torte, volendola commune, o in tutta perfetione, poi ne
farai le spoglie secondo la grandezza che vorrai, che de
questi ne và vno per piattello, e le taglierai da i lati si che
restin quadre, poi pigliarai secondo la quantità che vor-
rai fare dell'anguilla allessa, et delle mandole ambrosine,
& insieme la pistarai nel mortaio, poi con vn poco di bro
do di pesce, passarai ogni cosa per la stamegna, e ponerai
in vn vaso, con zuccaro, e cannella, e poco peuere, e vua
passa, e mescolerai bene ogni cosa insieme, poi distenderai
questa compositione sopra la spoglia, lasciandone da vn
lato due di vuota, poi la riuolgerai à guisa di zaldoni, co-
minciando dal lato doue è piena, & la farai in vna rotel-
la, acconciandola destramente colle mani, poi la porrai in
vna tiella ben onta con olio buono, e la vngerai anche di
sopra, e la porrai a cuocere, e quando serà quasi cotta, li
porrai del zuccaro di sopra, e quando serà finita di cuoce-
re, la sbroffarai d'acqua rosata, e ponendo nel pastume un
poco di schinale, ouero di megia affumata tagliata minu-
ta minuta non ti disdirà niente.

Tor-

Torta d'anguilla da Quareſima.

Piglia li ſpinagi lauati, e netti, e ſoffrigeli nella patella, poi aſciucata ben via quell'acqua, e ſoffrigeli in oncie quattro d'olio buono, poi piglia libra vna di mandole ambroſine, e libra meza d'vua paßa monda, e libra meza di pignuoli, e ſino à ſei, o otto pome dolci, e piſta ben ogni coſa inſieme, e diſtempera con buon brodo di peſce, & paßato che l'hauerai per lo ſetazzo, poni ogni coſa in vn vaſo, nel quale metterai inſieme ancora li ſpinagi ſopradetti, con oncie ſei di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e oncie quattro di cibibo damaſchino, tagliato alla longhe ſenz'anime, & incorporarai bene ogni coſa inſieme. Poi farai vna ſpoglia, e la porrai in vna tiella onta con olio buono, e li getterai ſopra detto battuto. Poi hauerai tre, o quattro anguille ſcorzate, e cotte alleſſe, tagliate in morelli, e cauate le ſpine, e le porrai ſopra il detto battuto. E poi li farai di ſopra à liſte con la ſpoglia, à modo geloſie, e le cuocerai al modo dell'altre, con zuccaro ſopra come è detto.

Torta d'herbe da Quareſima.

Piglia ſpinagi lauati, e netti, e ponli in vn vaſo, à ammaluare, e dopoi aſciugato fuori l'acqua, gettali dentro oncie quattro d'olio, e ſoffrigeli molto bene, rompendoli con la cazza, poi ponli in vn vaſo, con oncie quattro di zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, & di cibibo ſenza anime oncie ſei, & di fiche libra vna tagliate minute, & d'vua paſſa libra meza, e noci vinti maccate, e monde, & meſcola bene ogni coſa inſieme. E ſel ti pare che il battuto non habbi corpo, peſtarai vn poco d'voua di peſce alleſſo, o diſtemperatole con

buon

buon brodo, e passarai per la stamegna. Poi le incorporarai col detto battuto farai la tua torta, e la cuocerai seguendo l'ordine delle altre da Quaresima.

Torta da Quaresima bianca.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e mondale, poi pistale, e distemperale con acqua, & vn poco di acqua rosa si che habbi del spessetto. Poi habbi oncie sei di farina d'amito, & oncie otto di zuccaro, & oncie sei di vua passa, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi fa vna spoglia con farina, vin bianco, olio, & vn poco di zaffrano, e ponla nella tiella onta d'olio buono, e ponli sopra il battuto, e ponila à cuocere, e quando sarà quasi cotta, li porrai sopra oncie quattro di zuccaro, & vn'altro poco d'acqua rosata, poi finirai di cuocere, & quando li porrai il zuccaro, & acqua rosa, se li metterai oncie tre di pignuoli maccati, e mondi di sopra, non li disdiranno, anzi saranno conuenientissimi.

Saluiata da Quaresima.

Serua l'ordine della sopradetta torta. Ma quando distemperarai le mandole, le distemperarai con acqua, e succo di saluia, e poi del resto seruarai l'ordine sopradetto.

A fare vna torta di code de gambari.

Togli quaranta code de gambari cotti allessi, e pistale nel mortaio con vna brancatella tra di spinagi, e prasomeli, e menta, libra meza di cibibo Damaschino. E quando saran ben piste queste cose, le distemperarai col latte fatto di dua libre di mandole ambrosine, & le passarai per lo setazzo, giungendoli oncie tre di farina d'amito, e le porrai in vn vaso con oncie otto di

zucca-

zuccaro, & oncia vna di cannella, & vn quarto di gengeuero, & oncie sei di vua passa lauata, e monda, ogni cosa incorporarai bene insieme, poi farai le tue spoglie, e l'empirai, e farai la tua torta cuocendola, e dandogli il zuccaro, come è detto nelle altre.

A fare vna torta di pesce.

Piglia vno luzzo di tre libre in quattro, ouero altro pesce ben scagliato, e lauato, & allessalo, e mondalo bene dalle spine, e ponilo a pistare nel mortaro con le interiora insieme, e con libre vna di mandole ambrosine, & vna brancata di brasemoli, & herbe oliose, e distempera ogni cosa con buon brodo di pesce grasso, e passalo per lo setazzo, e poi ponila in vn vaso con oncie noue di zuccaro, & oncia vna di cannella, & oncie sei d'vua paßa lauata, & monda, & oncie quattro d'acqua rosata, e mescola ogni cosa insieme. Poi fa le spoglie vngendo la tiella con buon olio, e fa la tua torta, vngendo anche la spoglia di sopra di buon olio. Et poi cuocila dandoli il zuccaro, come è detto nelle altre.

Torta di datteri, & altri frutti.

Piglia libra vna, e meza di datteri, e mondali, e tagliali minuti per la longa, e libra vna di cibibo damaschino, cauate le anime, fa cuocere ogni cosa in vino, ilquale se serà dolce serà migliore, e poi piglia libra vna d'vua passa monda, e cotta medesimamente in vino, e libra vna, e meza de fichi secchi tagliati minuti, & oncie sei de pignuoli mondi, et oncie sei di zuccaro, et oncia vna di cannella, & vn quarto di peuere, e mescola ogni cosa insieme, con oncie due di farina d'amito, e buon bruodo di pesce, di sorte che il battuto stia bene; Poi fa la tua spo-

glia,

lia, & empila, e fa la torta nella tiella onta di buon olio poi ponila a cuocere, quando ſarà quaſi cotta, ponli ſopra oncie quattro di zuccaro, come ſarà cotta, sbroffala d'acqua roſata.

MINESTRE DIVERSE.

Prima per fare vna ſuppa graſſa.

PIglia fette di pane, e biſcotale in vna tiella nel forno, e poi che ſaran biſcotte, piglia del formaggio duro grattato, e zuccaro, e cannella tanto che baſti, & vn poco di peuere, poi habbi buon brodo di cappone, o di carne, e metti il detto formaggio nel fondo del piatello, e coſi vanne mettendo ſopra le fetelle del pane, à ſuolo, e del brodo medeſimamente, e coſi di ſopra, & eſſendo finito, la ponerai ſopra le ceneſi calde, con vn piatto ſino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare ſuppa di capirota Franceſe.

Piglia la polpa di fagiano, o cappone, o pollaſtro, arroſto, ouero cima roſti di longa di vitello co i pillotti, e tutte queſte coſe peſta bene minutamente co i coltelli quanto è poſſibile, poi piglia vn poco di cannella peſta, e vn poco manco peuere, e buon formaggio duro grattato, e meſcola bene ogni coſa inſieme. Poi habbi fetti di pan bianco ſottili fritti nel dileguito, e ponile ne i piatti à ſuolo à ſuolo, cioè ſuolo della compoſitione ſopradetta, e vna delle fette di pane; poi habbi buon brodo di vitello, o di cappone caldo, e gettalo ſopra à queſte coſe, e poi ſtufala con vn'altro piatto ſino à tanto che la vorrai mandare in tauola.

A fare vna suppa dorata reale.

Piglia libra meza di mandole ambrosine con la gussa brustellate, e pestale nel mortaio, e distemperale con succo di naranci, o agresto, e cinque torli di voua, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, per darle il colore, e mescola bene ogni cosa insieme, e passala per la stamegna, e poi ponila in vna cazza ben stagnata à cuocerla sempre menandola, sino à tanto che sarà cotta, si che non sappia de voua, ne de mandole, poi habbi vna pignata, e poneli dentro oncie due di zuccaro, e oncie due d'acqua rosata, e oncie due d'vua passa ben monda, e fa bogliere dette cose da sua posta sino che l'vua passa è ben tenera, poi habbi pan buffetto tagliato in fettine quadre vn poco brustellati, e habbi voua ben battute, mogliati ben drento dette fette di pane, e poi frigele in dileguito, ouero butiro fresco, poi fanne vn suolo nel piattello, e gettali del sapore sopra, e la metà dell'vua paßa, poi sopra vn'altro suolo di fette di pane, e sopra l'altro sapore, e sopra, l'altra vua passa, e sarà perfettissima, ponendoli poi sopra zuccaro, e cannella quanto conuiene.

A fare suppa dorata d'altra sorte.

Piglia di mandole ambrosine libra vna, e fregale bene con vn strazzo, e pestale bene con cannella fina pesta oncia meza, e vno ottaua di peuere vn poco di zaffrano, e sei torli d'voua, e libra meza di zuccaro, e distempera bene ogni cosa insieme con vn poco d'acqua rosata, e tanto agresto che basti, e paßa ogni cosa per la stamegna, & poni il paßato in vna cazza stagnata, e falli leuare il boglio sempre mescolando, poi habbi del pane

in

[d]i fette brustollate, o fritte, e ponilo in vn piatello con [d]etto sapore sopra, e poi ponli vn quarto di cannella, e [d]ue oncie di zuccaro sopra, e se la suppa, e di pan fritto, [n]on li fare altro, ma se è di pane brustollato, solamente [p]oni il piatto sopra le bragie, & con il testo dalli vna cal[d]a, e senza frigere il pane, poi ancora mogliare le fette [n]el latte, e ponerle ne i piatelli con il sapore sopra, e due [p]ani boffetti grossetti con le cose sopradette bastarano à fare sei suppe d'vn suolo.

A fare vna suppa magra all'Inglese.

Togli acqua secondo la quantità che vuoi fare la suppa, e mettila à bogliere con vn poco di sale, e poi habbi radici di prassemoli rassate, e cauate l'anime, e ponile in detta acqua con butiro fresco, e gengeuo pesto, & falla bogliere tanto che siano cotte le radici, e come seranno cotte, piglia torli d'voua sbattute distemperate in agresto, e gettali dentro. Et poi piglia fette di pane buffetto tagliate sottilli, e falla brustollare, e distendile ne i piatti, e gettali sopra detta suppa, e poi sopra zuccaro, e cannella quanto basta.

A fare vna suppa con pizzoni, ò pollastri.

Piglia fette di pane brustollate, poi poglia pollastre in quarti cotti arrosto, & habbi vna tiella di pietra, e mettili vn solaro di fette di pane nel fondo, con formaggio, e zuccaro, cannella, & poi fa vno altro suolo con detti quarti di pollastri sopra, con zuccaro, formaggio grattato, e cannella, con vno altro suolo di fette di pane, con zuccaro, e formaggio grattato, e cannella, & poi piglia buon brodo grasso, e ponilo sopra, tanto che stia sotto, & poi dalli vn'altra mano di sopra di zuccaro,

e cannella, e formaggio grattato, & dalli vna caldetta col testo, e sarà fatta. E cosi il simile potrai fare in vno piatto d'agresto.

A fare vna suppa di marene, pere moscardine, ò brogne, ò muniache, ò d'altre frutta fresche.

Piglia libre vna di marene a buon peso, e mondale, & ponile in vna pignata con vn pezzo di cannella intiera, e vn poco di noce moscata, e mezo bichiero di vino negro, e oncie quattro di butiro fresco, e oncie sei di zuccaro, e fa bogliere tanto che stia bene, poi habbi pan boffetto in fette quadre sottili brustellate, e distendilo in vn piatto, poi gettali sopra le marene. Et simile farai in quella di pere moscardine, brogne, o muniache, ma farai che bogliano più, secondo che ti parerà che siano cotte. E nota che le pere, o muniache, o brogne, vogliono essere pelate, ilche farai leggiermente, sboglienzandole in acqua, o brodo, o vino, e tagliarai via mezzo il piccollo delle pere, se ne farai, d'esse.

Suppa acetosa buonissima.

Piglia vn poco di latte, e non potendo hauer latte piglia dell'acqua, e vn panetto di butiro fresco, e agresto quanto te pare che sia bisogneuole à volerla acetosa, e poi piglia vn poco di molena di pane mogliata in agresta, e pestala nel mortaio con vn piccicoto di pignuoli, e passali per lo setazzo. Dopoi metti ogni cosa in vna cazza ben stagnata con due torli d'voua battuti, e vn puoco d'vua passa, e vn puoco di cannella, e zuccaro, e vn puoco di zaffrano, e cuocila sopra le bragie sempre menando tanto che diuenti spessa per lo douere. E quando

lo la uorrai leuare dal fuoco, li getterai vn pochetto d'ac qua rosata dentro. Poi verrai fettine di pan boffetto bru stollate, e le porrai nel fondo de i piatti, e'l resto gli gette rai sopra ponendoli poi vn poco di zuccaro sopra.

A fare dieci piatti di Capirota, di cui se ne puote seruire per mineſtra, da graſſo, & da magro.

Piglia libre tre di formaggio duro buono, e gettalo, e dopoi pestalo nel mortaio con vn spigo d'aglio, e le polpe d'vn cappone cotte allesso, e come hai ben pesto ogni cosa insieme aggiungeli quindeci torli d'voua, e incorpora bene ogni cosa insieme, e distempera dette cose con buon brodo grasso, poi passa per lo setazzo, e poni detta compositione passata in vna pignata al fuoco sempre mescolandola, e falla fiorire, e gettali dentro libre vna di butiro fresco. Poi habbi fette di pane brustollato, e polpe de capponi, o faggiani allesse, e distendile ne i piatelli, e gettali sopra detta compositione, laqual poi anche fare senza passare le polpe di capponi, e per giorni da pesce la potrai distemperare con bruodo di pesce, e pestali anche vna polpa di luzzo.

Suppa de Calcinelli da graſſo.

Piglia i calcinelli ben lauati, che siano stati ben purgati dell'arena. Poi ponili à bogliere in buono bruodo grasso con vn poco di specie dolci, e falli bollire tanto che s'aprino, e come sono aperti habbi fette di pane mettine in fondo de i piatelli vn suolo, e due come ti piace, e nel fondo del piatello, e sopra il pane, e tra vn suolo, e l'altro formagggio duro, e formaggio grasso grattato, e specie mescolate insieme, e poi gettali sopra il brodo, e calcinelli, e la trouerai buona.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da grasso.

Piglia vna gallina giouane, e segattala, e falla quasi cotta allesso, e sfilali le polpe, e togli oncie dieci di farina di risi, e bicchieri trenta di latte buono, e poni ogni cosa in vna cazza ben stagnata, e fa in questa maniera; piglia il latte, e poneli dentro la predetta farina à poco à poco, e incorpora bene ogni cosa insieme, poi poneli dentro le polpe della gallina sfilate, e libra vna di zuccaro fino, e poni la cazza sopra il trepiedi, e falli il fuoco chiaro, senza fumo tenendolo sempre mescolato fino ch'è cotto, e quando sarà cotto, poneli dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quādo sarà imbandito, ponli sopra zuccaro fino. La pollastra si sagatta innāti che ella si cuoca, & hò trouato aßai meglio, il pestare le polpe della gallina, o pollastra, e paßarle per la stamegna con il late, che non è à sfilarle, e più netto, pure ogni vno faccia al modo suo.

A fare mangiar bianco d'altra sorte.

Piglia libre due di mandole ambrosine, e falle stare ammoglio vn giorno, e vna notte nell'acqua fresca, & dopoi mondale dalla gußa, e pistale nel mortaio, e come sono ben piste, poneli vn poco di acqua rosata sopra, acciache non facciano olio, e dopoi piglia vn petto di vna pollastra nera sagattata allessa, ouero d'vn cappone pure sagattato, e la mollena d'un pan biāco mogliato in brodo magro, pista ogni cosa insieme, e incorpora bene con le dette mandole insieme, con libra vna di zuccaro fino, & vn poco d'agresto, e oncia meza di gengeuero pesto mondato, prima che resti ben bianco, poi distempera tutte queste cose con brodo magro di cappone, ouero di vitello, e paßa bene ogni cosa per la stamegna, e ponila in vna pignata

gnata ben netta, o altro vaso ben stagnato, e ponila, su le bragia à boglıere lontana dal fuoco, si che non pigli il fumo, sempre mescolandola tanto che boglia, quasi per spatio di mez'hora, e come è cotta, mettili oncie tre di acqua rosata, questa è viuanda per imbandire sola, o sopra capponi o altro, ponendoli sopra vn poco di zuccaro fino, o qualche grano di pome ingranate.

A fare mangiare bianco detto Diamante, di cui se ne puote seruire, da grasso, e da magro per piatti dieci.

Piglia due inghistare di latte da vacca buono, o oncie sei di farina d'amito, e distempera bene ogni cosa insieme, à poco à poco, e libra vna di zuccaro ben bianco, e metti ogni cosa insieme al fuoco, su'l trepiedi in vna cazza ben stagnata, come faresti il mangiar bianco, lascialo boglıere per spatio di mez'hora sempre mescolando, e come è cotto, gettali dentro meza libra di butiro fresco, e vn poco di acqua rosa, e leualo dal fuoco, e quando la imbandirai poneli sopra zaffrano fino.

A fare minestra gialla imperiale.

Piglia le polpe d'vn cappone, e libra meza di mandole ambrosine pelate, e pesta bene ogni cosa insieme nel mortaio, poi piglia la mollena de vn pane grosso boffetto in fette che sian state ammoglio in quattro bicchieri di maluagia, e piglia otto torli di voua fresche, e oncie noue di zuccaro, e oncia meza di cannella, e mescola bene ogni cosa insieme, e distempera con buono brodo grasso, e passa ogni cosa per la setamegna, e poi ponila al fuoco in vna cazza stagnata, e falla boglıere per spatio di meza hora sempre mescolandola, e risguardandola dal fumo,

come leua il boglio, gettali dentro oncie 4. di pignuoli mondi netti, e quando la dispicarai dal fuoco, gettali dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e quando l'hauerai imbandita ne i piatti, li ponerai sopra zuccaro, e cannella.

A fare viuanda gialla alla Napoletana per piatti dieci.

Piglia libra vna e meza di mandole ambrosine con la gussa ben sfregate, e nette, e pestale nel mortaio con vn petto di cappone allesso tagliato minuto, e libra vna di zuccaro, e pista bene ogni cosa insieme, e come sarà pesto, e incorporato gli aggiungerai quattro torli d'voua battute, e oncie due di farina di riso, e vn quarto di cannella fina, e poco gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore, e quando dette cose saranno ben incorporate insieme, piglia buon brodo di carne, o di cappone grasso, e distempera bene ogni cosa insieme, e passa per la stamegna vn poco chiarotta, e ponila in vna cazza stagnata con tanto agresto, che li dia vn poco dell'acetoso, e ponela al fuoco di carbone sempre menandola per vn meza hora, e quando sarà cotta la imbandirai ponendoli sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella.

Questa viuanda si può fare anche per dì de magro, pestando le pance di vn luzzo, o varuolo in vece del cappone, e distemperandola con il brodo di luzzo, o varuolo in vece del brodo grasso.

A fare trippe di manzo, ò vacca.

Pigliarai le tue trippe dopoi che saranno ben nette, e cotte, e nel farle cuocere li metterai vn poco di persutto a bogliere dentro. Poi le taglierai in pezzoli, e le metterai in brodo grasso con vna pistata di lardo, herbe oliose pe-

e peste, e vn poco di peuere, e zaffrano, e cotte, le imbandirai ponendoli sopra vn poco di formaggio duro grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato insieme.

A fare riso, ò farro alla Turchesca.

Piglia libre vna, e meza di riso, che non habbia tuffo, e lauało bene con acqua calda, e dopò mettilo à seccare, e mondalo, e poi togli mezo peso di latte di vacca buono, e ponilo in vna cazza bẽ stagnata suso in tre piedi al fuoco, e mettilo dentro detto riso con libra vna di zuccaro, ben bianco, e fallo bogliere sempre mescolando con vna spatola di legno per meza hora. Poi mettili libra meza di butiro dentro, e vn poco di acqua rosata, & imbandito che sarà, li porrai sopra del zuccaro.

A fare riso, ò farro, con torli di voua, e formaggio per piatti dieci.

Piglia libra vna di farro, o riso, che sia ben mondo, e lauato, e che sia ben bianco, poi mettilo à bogliere in brodo grasso, e come è quasi cotto, piglia libre dre di buon formaggio duro grattato, e dieci torli di voua, e mescola dette voua col formaggio, e gettali in detto riso con vn quarto di peuere, vn poco di zaffrano, mescolando bene ogni cosa insieme con la cazza sempre, fin che sarà finito di cuocere, & quando sarà imbandito, li metterai sopra oncie sei di zuccaro, e se li porrai meza oncia di cannella, non li disdirà niente, & poi anche far senza.

A fare dieci piatti di riso, ò farro alla Ciciliana.

Seruarai l'ordine di quelli de i tortelli di voua del sopradetto, fino che sarà imbandita ne i piattelli, poi li farai quattro, o cinque poste per piatello di soprauia della grandezza d'vn vouo, e li metterai vno vouo per

buco

buco co'l chiaro, e torlo. Poi li darai il zuccaro, e cannella di sopravia nella medesima quantità che s'è data nell'altra, poi darai una calda col testo, e li mandarai in tavola, e in vece delle voua, li potrai mettere i torli di voua duri di sopravia, e farà quel medesimo effetto.

A fare trippe di vitello, ò di agnello, ò capretto.

Togli la tua tripetta ben lauata, e netta sopramodo, e falla cuocere, e quando sarà ben cotta tagliala in pezzoli piccioli, e mettili in vn vaso con buon bruodo grasso con vna pistata di lardo, & herbe oliose miste, e farai bogliere. Poi habbi formaggio duro grattato, e torli di voua battute, e vn poco di zaffrano, e peuere pisto secondo le quantità di che le vorrai fare, e gettali dentro, e falli leuare il boglio, e sarà fatto, & se nel cuocere le trippette li porrai vn poco di persutto a bogliere, li sarà ottimo.

A fare la carabazada di zucche, ò melloni, ò cipolle, per piatti dieci.

Toglie tante zucche quanto ti pare, e mondale, e taglia le in pezzi, e mettile à bogliere in acqua con vn pezzo di persutto buono, e falle bogliere quasi meza hora, dopoi cauale di detta acqua, e ponila in vn' altro vaso, con vna inghistara di latte, e libre due di formaggio duro, e vn poco di agresto, e metti ogni cosa al fuoco, e fa bogliere vn pezzo. Dopoi caua fuori il formaggio, et leuale dal fuoco, & habbi libre due di grasso di manzo fresco, colato, e gettaglielo dentro cō dieci torli d'voua rotti sbattuti, e poi ritornala al fuoco, facendola bogliere meza hora sempre mescolando, e sarà cotta; dopoi quando la imbandirai, gli porrai sopra libra meza di zuccaro, e meza oncia di cannella insieme.

A fare dieci piatti di villanatà di nizzole alla Turchesca.

Togli libre quattro di nizzole senza guſſa ben frega-e, poi che saran bruſtellate, poi peſtale nel mortaio, e di-ſtemperale con buon brodo, e paſſale per la ſtamegna, e onile in vn vaſo ſtagnato, e poi habbi libra vna di zuc-aro, e oncia vna e meza di cannella, e un ſeſto di peuere, vno ottauo di garoffani, e tanto zaffrano che li dia il olore, e libra vna di graſſo di manzo colato, e poni ogni oſa in detto vaſo, e ponilo al fuoco, ſempre ben meſco-ando, e come hauerà boglito per meza hora, la leuerai al fuoco, e le porrai ſopra le bragie ſempre meſcolando-a, ſin che vien ſpeſſa, poi la metterai à raffredare, e co-ne ſarà raffredata la imbandirai, ponendoli ſopra libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella.

Queſta viuanda ſi può fare anche il dì da magro, di-ſtemperandola col brodo di luzzo, col butiro in vece del rodo graſſo.

A fare dieci piatti di mineſtra di puina paſſata per lo ſetazzo, de più colori.

Pigliarai cinque puine freſche, e le paſſerai per lo ſe-tazzo in vna pignata ben vidriata cō libra meza di bu-tiro freſco, e di zuccaro libra meza, e d'acqua roſata oncie tre, e meſcola bene, e come ſarà per leuare il boglio ſarà cotta, e quando la hauerai imbandita ponerai libra meza di zuccaro, e ſe li vorrai far gialla ponerali vn po-o di zaffrano, ſe incarnata, ſucco di more, o carobbe, ſe verde ſucco di praſomeli, e quando li voleſſe tanto ſucco di vua di queſte coſe che foſſe troppo liquida, li ponerai vn poco di farina d'amito.

A fare

A fare dieci piatti di mineſtra del paſtume di Sauonea.

Piglia libre tre di zuccaro bianco, e rompilo, e ponilo in vna cazzola, e bagnalo con oncie quattro d'acqua roſata, e ponilo al fuoco à farlo bogliere tanto che ſia tutto disfatto, tirando via, però la ſchiuma che detto zuccaro farà: Poi piglia di farina d'amito oncie noue, e mettila in vn vaſo, con oncie otto d'acqua roſata, ſe ſarà moſcata ſarà migliore, e con vno cucchiaro la diſtemperarai bene ſino che diuenti in latte, e diuentato che ſarà, la gettarai ſopra il zuccaro, eſſendo però il zuccaro caldo, e la ponerai ſopra il fuoco, con vna ſpatola la meſcolarai ſempre à fuoco lento ſino che ſarà congellata, e poi la laſciarai rafreddare, e rafreddata, la imbandirai, e poi li porrai ſopra fra tutti i piatti oncie quattro di zuccaro fino, e vn quarto di cannella.

A fare dieci piatti di geneſtrata, da graſſo, e da magro.

Piglia due inghiſtare di latte chiara, e freſca, e libra vna di farina di riſi, e libra vna di zuccaro, e oncie noue d'vua paſſa netta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie quattro di cibibo damaſchino, cauate l'anime tagliato alla longa, e oncie tre di datteri tagliate in pezzi, vn'oncia, e vn quarto di cannella piſta, e vn piccicoto di peuere, e alquanti garofani peſti, e gengeuero, e tanto zaffrano che li dia il colore meſcola bene, e riponi ogni coſa inſieme, in vn vaſo ben ſtagnato, e ponilo al fuoco meſcolando ſempre per ſpatio di mez'hora o meno, e mentre che boglierà, li getterai dentro meza libra di graſſo di manzo colato, di butiro freſco, e quando la

vorrai leuare del fuoco, li getterai dentro vn poco d'ac-
qua rosata. Et auertissi che la vua passa non se li mette
ino à tanto che non è mezo cotta.

A fare dieci piatti di minestra di leuesini.

Piglia due leuesini di vitello, e falli cuocere si che sia-
o ben cotti, e poi pistali con i coltelli, bene con herbe olio
e insieme, e poi ponili in vn vaso à cuocere al fuoco con
uon brodo, e falle bogliere, poi piglia libra vna, e meza
i formaggio duro grattato, e voua dieci, e mezo bicchie
o d'agresto, e vn quarto di peuere pisto, e vn poco di
affrano, e sbatti bene ogni cosa insieme, e getta quel sbá
uto in detti leuisini, e lasciali, vn poco fuoco, cioè tanto
he siano ben nasciuti, e poi leuali dal fuoco, e gettali so-
ra vn poco di brodo grasso, e sarà fatto.

fare vna viuanda di marene, ò pere moscardine, ò brogne, ò muniache, ò altre frutte freche.

Piglia vna buona libra delle sopradette frutte pelate,
cetto delle marene, che non van pelate senza picolli, e
onilo in vna pignata con libra meza di zuccaro, e vn
ezzo di cannella intiera, e mezo bicchiero di vino ne-
, e mezo bicchiero d'acqua rosata, e quattro oncie di bu
ro fresco, e ponilo al fuoco, e falli leuare il boglio si che
bbi quasi cotta della salsa regale, e poneli poi le frut-
, e lasciale bogliere sino che saran cotte.

A fare vna minestra di coste di lattuca in modo, che pareranno zucche vn mese innanzi il tempo.

Piglia i costoni, e piedi di lattuca, e mondali benissi-
o, taglia via tutto il duro in pezzoli minuti, poi metti-
à bogliere nel buon brodo, con vn poco di buono per-
suto,

ſuto, o carne ſalata, ſecondo la quantità di che vuoi fare, e vn poco di lardo peſto, e ſalli bogliere come fareſti le zucche, e poi che ſarãno quaſi cotte mettili vn poco di praſomeli, e vn poco di baſalicò al tempo ſuo dentro, e vn pochetto di zaffrano che pareranno zucchi naturali, e vn poco d'agreſto non li diſdirà niente, e ſe li porrai dentro ancora della cipolla piſta ſarà meglio.

Crema alla Franceſe, per empire fiordeligi, cappe ſante di San Giacomo, tortelle, caſſe da paſtelli per mineſtra, & altro.

Prima pigliarai del latte ſecondo la quantità di che li vorrai fare, & voua ben battute, e zuccaro. Poi pigliarai farina bianca con la metà del detto latte, e diſtemperarai bene ogni coſa con la detta compoſitione, poi pigliarai l'altra metà del latte, e la ponerai in vn vaſo netto ſopra la fiamma del fuoco ben chiara che non pigli fumo con buon butiro freſco, e come boglierà, li gettera dentro la detta compoſitione, e menandola molto bene con vn baſtone larghette dal capo di ſotto, e li gettera dentro vn puoco d'acqua roſata ſecondo la quantità che farai, e come vederai che ſia ſtretta la leuarai dal fuoco, è le gettarai in vno altro vaſo. Poi potrai empire le paſte ſopradette, e darle per mineſtra con zuccaro è cannella ſopra.

Mollegnane, ouero pome diſdegno in mineſtra, ò piene, ò nella tegia ſopra la gratella.

Piglia le mollegnane, e mondale, e cauali le anime, ſe le vuoi piene, e piglia del ſuo paſtume, e buono formaggio, e voua, e ſpecie, e herbe olioſe, e peſta bene ogni

coſa

ſa inſieme, & empile, e poneli il ſuo coperto che li hai
rato via, e legalo bene ſi che non eſca fuori il detto pa-
ume. Poi ponile à cuocere in buon brodo graſſo, e le im-
ndirai tirando via il ſuo coperto. Poi li ponerai ſopra
rmaggio grattato, e ſpecie, e queſto ſarà il primo modo
r farle in mineſtra piene.

E volendole fare in pezzi mondale, e dalli vn buon
oglio, e poi ponile in vn vaſo à cuocere con buono for-
aggio duro, ſpeciaria, voua, & herbe olioſe minute, e
rà mineſtra diuina.

E ſe le vorrai nella tegghia ſeruarai il modo che ſi tie
à fare le rape armate, aggiungendo tra quei ſuoli vn
oco di perſutto minuto minuto, e baſilicò, ilquale è il
o vero condimento.

E ſe le vorrai fritte, ſeruarai il modo delle zucche frit
. E ſe le vorrai ſu la gratella, o ſu le bragia non le mon
arai, e le impirai del primo modo di quelle che vanno
leſſe, e poiche ſaranno ben cotte le mondarai.

Mineſtra d'orzo paſſato ſoſtantioſo.

Piglia l'orzo pelato, e ben mondo, e laualo à più laua-
re poi fallo cuocere in brodo ſi che ſia ben cotto, e paſſa
per la ſtamegna come ſarà ben cotto, e ponilo in vn ua
ben vitriato con buon brodo di cappone, e habbi vna
olpa, o due di cappone ben peſta nel mortaio, e poi paſſa-
con brodo per la ſtamegna, e poni ogni coſa in detto va
con zuccaro, e ponile alle bragia, tãto che leui il boglio
empre meſcolando, come leua il boglio, gettali dentro
n poco d'acqua roſata, che ſarà cotto, e come ſarà imban
ito, poneli ſopra del zuccaro, e ſarà come beuanda.

Mi-

Mineſtra d'orzo per ammalati.

Piglia l'orzo pelato, e mondo, e ben lauato, e fallo cuocere in acqua, e come ſarà ben cotto, paſſalo per la ſtamegna. Poi habbi vn vaſo vitriato, e poniglielo dentro con latte d'anime di mellone, e zuccaro, e fallo leuare il boglio ſempre meſcolandolo, e quando ſarà cotto, li puoi aggiungere ancora vn poco d'acqua roſata.

Miraos, di pizzoni, ò ficcadetti di cui ſi ſerue in vece di mineſtra.

Piglia libra vna, e meza di mandole ambroſine bruſtellate, e peſtale in vn mortaio, e dopo che l'hauerai peſtate, diſtemperale con vn poco di brodo che habbia del ſpeſſo, e ponilo in vna pignata con oncie noue di zuccaro, oncia meza di cannella, e vn ottauo di peuere. Poi ponilo ſopra le bragia, a bogliere ben deſtramente, ſẽpre meſcolando, e vn poco dopoi habbi due paia di pizzoni, ouero polaſtri arroſtiti mezzo. Et tagliati in quarto, e poneli dentro, e falli bogliere vn pezzo ſi che ſiano cotti, poi leuali dal fuoco, e poneli ſopra il ſucco di quattro naranci, o agreſto, o limone, quando ſaranno imbanditi, li porrai ſopra oncie due di zuccaro, e vn quarto di cannella.

Mineſtra d'herbicine alla Franceſe.

Piglia le herbicine, e nettale, e laſciale intiere, e metteli dell'acqua che boglia, e falli dar a vn boglio, e come ſaranno mezo biſcotte, cauale dall'acqua, e mettile ſopra vna tauola che ſi poßano ſcolare, e poi peſtale con i coltelli, fin che ſiano peſte bene, & ſtruccate, e poi mettile in vn vaſo con lardo peſto minuto, e fallo ſoffrigere, & poi habbi brodo graſſo, & metteglielo dentro di modo

che

che non siano troppo chiaro, e falle bogliere vn poco, e poi ponili dentro del peuere pisto, e conzale che stian bene di sale, e poi habbi vn pezzo di carne vergelata, e tagliala in fette, e frigela nella patella in bianco, e poi togli fette di pane brustellate, che sian colorite. E come son cotte le herbicine poni le fette del pane nel fondo del piatto, e poni le herbicine sopra, e poi sopra le herbicine poni le fette della carne vergelata fritte.

A fare dieci piatti di minestra all'Ongaresca.

Piglia voua quindeci, e sbattili molto bene, e bicchieri quindeci di latte di vacca buona, e incorpora bene insieme, e poneli libra vna di zuccaro pisto, e libra vna di butiro fresco, e incorporato bene ogni cosa insieme, poni detta compositione in vna pignata di terra bene inuidriata. Poi togli vn vaso d'acqua, e ponili dentro la detta pignata coperta, e fa bogliere detto vaso, sino che sarà cotta, e auertissi à tenere posto acqua nel detto vaso che non stia troppo sciemo, e che boglia a lento fuoco, e imbandita la viuanda ponili sopra libra meza di zuccaro.

A fare Ongaresca d'altra sorte per piatti dieci.

Piglia quindeci bicchieri di buono latte di vacca, e non hauendo latte, piglia tanta acqua, e libra meza di butiro fresco, e tre bicchieri d'agresto, o meno, secondo che lo vuoi acetoso, poi togli la molena d'vn pane grosso, e bagnala nell'agresto, e pestala con oncie tre di vua passa, e oncie tre di pignuoli mondi, e libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella, e pesta vn poco di zaffrano, e fa bogliere ogni cosa insieme, mescolandola tanto che sia spessa, e metteli quando la vuoi leuare dal fuoco, vn poco d'acqua rosata.

A fare mineſtra d'voua rotte all'ongareſca per piatti dieci.

Piglia voua quaranta, e sbattile bene in vn vaſo con due ſcutelle d'agreſto, & vna d'acqua, e dopoi che hauerai ben sbattute tutte queſte coſe inſieme, paſſale per lo ſetazzo, poi ponile in vna pignata ben netta, e vidriata con libra meza di butiro freſco, e libra meza di zuccaro, poi habbi vna caldara d'acqua ſopra il fuoco, che boglia, e mettili dentro detta pignata tanto che ſtia coperto ſino la mettà, e meſcola ſempre con vna ſpatola inſino à tanto; che dette voua ſi appiglino vn poco, come ſarebbe vn ſapore, poi le imbandirai con zuccaro, o cannella ſopra.

A fare verze piene in mineſtra.

Piglia verze cappuzate, e cauali le foglie grandi d'intorno, nettale bene, poi mettile ammoglio in acqua freſca, poi piglia formaggio duro grattato, & voua, e lardo peſto, & herbe olioſe, e noci monde ammaccate, e vn poco di peuere, gengeuro, garofani, ouero vn poco di noce moſcata peſta, e vn poco di zaffrano, e vn poco d'aglio, e incorpora bene ogni coſa inſieme, e fà il tuo pieno, ſecondo la quantità che voi fare, poi piglia i coreſini della verza, & aprili, o empili del detto paſtume, e poi legali con filo, e poneli à cuocere in buon brodo graſſo con vn pezo di buon perſutto, e vna buona peſtata di lardo. E quando ſarà quaſi cotta li porrai vna brancata di praſomeli peſti con i coltelli, e ſe li porrai mortadella gialla a cuocere ſeco ſaranno diuine.

A fare mineſtra di carne.

Piglia vn coſetto di vitello che ſia ben peſto minuto, e rogna-

rognalata di manzo netta da quelle pellesine tanto quã-to saranno i dui terzi della carne, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi gettalo in vna pignata sopra le bragia con gengeuro, e poco peuere, secondo il tuo giudicio, e da uenti garofani intieri o più, o meno, e come sarà cotta, li porrai seco succo di naranci, o agresto, e se fosse spessa li aggiungerai vn poco d'acqua, o vero brodo che è meglio, e la farai cuocere, e come sarà cotta, porrai in dietro, e poi l'imbandirai ne i piatti, e nel mezo di detta minestra li porrai vno vouo duro mondo, con tre garofani dentro vno vouo però per piatto.

A fare cesi infranti, con codogne.

Piglia i tuoi cesi mondi, e netti, e lauali con acqua di Pò, ouero di fiume, e poneli à cuocere in detta acqua, e così come si vanno cuocendo, aggiungeli buon brodo grasso, e poi piglia vna buona pestata di lardo, e gettagliala dentro à cuocere, e fa che sia ben pesta, e poi piglia le tue codogne cotte allesso da sua posta, e tagliale in quadretti, e gettagliele dentro con herbe oliose che sia ben peste con i coltelli, e fa che la sia sopra il tutto della menta, o verde, o secca, in poluere, e peuere, e gengeuero, e poi l'imbandirai.

A fare minestra di louertisi, ò sparsi, quando son piccioli.

Piglia le cime di louertisi, e dalli vn bollo, e poi cauali fuori, e poneli in buon brodo grasso con vna fetta di persutto, e poneli vn pocchetto di peuere, e vno di zaffrano, e vno di cannella, e falli bogliere così a bell'agio, che siano cotti, e non disfatti, poi piglia fette di pane quadre vn poco brustellate fritte in dileguito fresco,

ouero lardo, e quando vorrai imbandire detta mineſtra ponerai dette fette di pane nel piatto, e li ponerai ſopra detta mineſtra.

A fare verze da magro d'altra ſorte.

Piglia coreſini delle verze, e tagliali in quarti, e laua li molto bene, e habbi la tua acqua al fuoco che boglia, e ponle dentro con vn pezo di groſta di formaggio duro, con meza libra di butiro freſco, e ſale, e come ſon quaſi cotti, li ponerai dentro altra meza libra di butiro, & vna buona brancata de praſomeli ſpezati con le mani, e come ſaranno per imbandirſi li porrai ſopra formaggio duro grattato con vn poco di peuere meſcolato, e coſi in cambio di butiro; le potrai fare con olio.

A fare vna ſuppa di vua paſſa paſſata.

Piglia meza libra d'vua paſſa ben monda, & lauata, e piſtala nel mortaio, poi diſtẽperala cõ vino nero, e ſe ſarà dolce ſarà migliore poi paſſala p il ſetazzo in vna pignata netta. Poi aggiungeli zuccaro, & cannella ſecondo il tuo giudicio, & ponila a cuocere ſu le bragia, poi habbi apparecchiatto vno piatello con cinque o ſei fette ſottili di pan boffetto broſtollato, e gettili ſopra detto ſapore giungendoli ſopra zuccaro, e cannella, & ſarà ottima.

A fare vna ſuppa di cibibo reale.

Piglia meza libra di cibibo, e cauali l'anime, poi mettilo ammoglio in acqua roſata per vn' hora poi cauato della detta acqua, e ſugalo bene con vna ſaluietta bianca. Poi ponilo in vna pignata ben netta con due bicchieri di turbiano ouero altro vino bianco, & ſe ſarà dolce, ſarà migliore con vn puoco di zuccaro, & cannella

fina,

fina, & fa bogliere tanto queste cose insieme, che venga spesso il sapore. Poi habbi alcune fette di pan boffetto brustellato, e mettile in vn piatto. Poi gettali sopra detto cib:bo, & sapore, e poi vn poco di zuccaro, e cannella sopra, & sarà ottimo.

MINESTRE PER DI' DI QVARESIMA.

A fare dieci piatti di mangiar bianco da magro.

PIglia libre tre di mandole ambrosine ben pelate, e pestale, e poi macinale colla macinella col latte d'esse mandole, e come sono mocinate, e ponile al fuoco suso vno trepiedi in vna cazza ben stagnata con libra vna di farina di riso, e libra vna di zuccaro fino, e cõ un luzzo, o varuolo pesto, e passato p lo setazzo, e fa bogliere ogni cosa insieme mez'hora buona sempre mescolando colla spatolla di legno, e come è cotto questo mangiare, poneli dentro vn poco d'acqua rosata, e leualo dal fuoco, e imbandito che sarà, ponili sopra il zuccaro fino.

A far minestra d'amito da magro per piatti dieci.

Togli libre due, e meza di mandole ambrosine monde e pestale bene, e fanne latte, e poi habbi oncie otto di farina d'amito, e libra vna di zuccaro bianco, e metti ogni cosa insieme, in vna cazza ben stagnata, e ponila al fuoco a bogliere guardandola dal fumo, e falla bogliere per vn quarto d'hora, sempre mescolando, e come la leuarai dal fuoco, li gettarai oncie quattro d'acqua rosata dentro, e quando l'hauerai imbandita li porrai sopra del zuccaro.

A fare riso turchesco da magro per piatti dieci.

Piglia libre due, e meza di mandole ambrosine monde, e pesta bene, e fanne latte, distemperandolo con acqua. Poi habbi libre due di riso che sia lauato, e rilauato con acqua calda, tanto che sia ben bianco. Poi habbi vna cazza ben stagnata, e netta, e poneli dentro il latte, e il riso con vna libra di zuccaro bianco, e mescola bene ogni cosa insieme, e poi mettilo al fuoco chiaro sempre mescolando, sino che'l riso a te parerà ben cotto, e all'hora lo spiccarai dal fuoco, e li porrai dentro mezo bicchiero d'acque rosata; E come l'hauerai imbandito li ponerai sopra del zuccaro.

A fare genestrata da magro per piatti dieci.

Togli libre tre di mandole ambrosine ben pellate, peste, e fanne latte distemperandolo con acqua. Poi mettilo in vna cazza ben stagnata, e netta con libra vna, e meza di farina di riso ilquale distemperarai bene con detto latte, o con libra vna, e meza di zuccaro, poi ponilo suso vno trepiedi al fuoco chiaro sempre mescolando, come si fa il bianco mangiare. Poi ponili dentro oncia vna di cannella fina, e oncia e meza di peuere, e tanto zaffrano che la faccia gialla, e libra vna d'vua passa ben lauata, e monda, con libra meza di pignuoli, e dieci datteri tagliati minuti, e oncie tre di cibibo damaschino, e come sarà cotte, li ponerai dentro mezo bicchiero d'acqua rosata, e come l'hauerai imbandita, li porrai sopra zuccaro, e cannella, ma nota, che come è meza cotta, bisogna porli dentro dell'vua passa.

A fare

A fare la carabazada da magro per piatti dieci.

Togli cipolle, e mondale, e falle ben cuocere in acqua. Poi cauale fuora di detta acqua collata bene, e ponila in vna cazza bene stagnata, e con libre due di buono olio, e falle bogliere sempre rompendole, e moscolandole. Poi habbi libra vna, e meza di mandole ambrosine ben pellate, e peste, e distemperale con agresto, si che resti spessette. E gettale dentro detta cazza con oncia meza di cannella, e falle bogliere vn pocchetto sempre mescolando. Poi come è cotta, & imbandita gettali sopra zuccaro, e cannella.

Altra suppa dorata da magro.

Piglia libra vna di mandole ambrosine ben brustellate, e libra meza d'vua passa ben lauata netta, e voua di pesce cotte allesse, e pesta ben ogni cosa insieme, e distemperale con brodo magro e passale per la stamegna, e ponile in vna cazza stagnata con libra meza di zuccaro, e vn quarto di cannella, e il succo d'otto narancie, o agresto, e mettile al fuoco, e falle bogliere per spatio di più d'vn quarto d'hora sempre mescolando, e poi habbi fette di pane boffetto brustellate, e fritte in buono olio, & ponile in piatelli, poi gettali sopra detto sapore, con zuccaro, e cannella sopra. Et in vece di frigere il pane, li potrai mogliare, in vn poco di buon brodo di pesce, poi li porrai ne i piatelli, e il sapore sopra.

A fare lente in sapore.

Piglia vua paßa, e nettala molto bene, e ponila in vn mortaio, e pestala molto bene con pane bene brustellato che sta stato ammoglio nel vino nero, e vn poco d'aceto insieme, e pesta bene il detto pane, e l'vua

passa, poi distempera ogni cosa con detto vino, e aceto, e paßa per lo setazzo, e come hai passate queste cose ponile in vn vaso con mele, tanto c'habbi del dolce, & acetoso. Poi cannella, & peuere, e ponile sopra il fuoco, & boglia adagio, mescolando questa compositione con vna cazzola sino à tanto che veda che sia honestamente spessa. Dapoi piglia la tua lente scolata che sia cotta nell'acqua, e mettila à bogliere in detto sapore vn pochetto, e sarà fatto.

A fare mineſtra di luzzo.

Piglia due luzzi di libre cinque l'vno, e scorzali così crudi, e poi piglia la panza, e i lombi, e nettali bene dalle spine, e pestali co' coltelli come faresti il lardo da ponere in minestra, poi piglia libra vna, e meza di butiro, e pestali seco herbe oliose, & prasomeli, e vn poco di cipollina se ghe ne vuoi, e poni tutte queste cose vn poco à disfrigere. Poi habbi vna pignata, e riponegliele tutte dentro con poca acqua, e succo di narancie, o agresto, e dodici torli d'voua, e oncie sei d'vua passa, e di cannella oncia meza, di peuere vn quarto, e di gengeuro vn quarto, e di garofani vno ottauo, & falla cuocere adagio, e sarà buona.

A fare ſpinagi in ſapore.

Piglia i spinagi ben netti, lauati, e poi maluali molto bene nella patella, e struccali bene da quell'acqua, poi ponili dentro olio, mele, e aceto, secondo la quantità che li vuoi fare tanto c'habbino il dolce, e lo acetoso, poi piglia vua passa ben lauata, e monda, con cannella, e peuere, e pochi garofani, e poco zaffrano, con vn poco d'acqua, e falli bogliere in vna pignata stuffata, e sarà fatto.

A fare

A fare vna ſuppa di cibibo, ò brogne, ò fiche, ò marene ſecche.

Piglia libra vna di cibibo, e cauali l'anime, e lauale bene, e ponilo in vna pignata con vn bucchiero di vino dolce bianco, o maluaſia, e mezo bicchiero d'acqua roſata, e libra meza di zuccaro, e oncie quattro di butiro freſco, e vn pezzo di cannella, intiera, poi fallo bogliere quanto ti pare che baſti, & habbi il tuo pane bruſtellato boffetto, in fettine quadre ſottili, e ponilo nel fondo del piatto, poi gettali ſopra le frutta, e ſapore, e zuccaro, e cannella, e ſimilmente fa alle altre, e anche poi imbandire ſenza pane, per variare, e in vece d'acqua roſa, poi anche adoperare altra acqua.

A fare vna ſuppa di calcinelli magra.

Piglia i calcelli dopoi che ſaranno ſtati ammoglio, e netti bene del ſabione, e ponili in vn vaſo cō herbe olioſe peſte minutamente, con vn poco d'olio, & vn bicchiero d'agreſto, e vn bicchiero d'acqua, e vn poco di peuere, e gengeuro, e zaffrano, e fa bogliere ogni coſa inſieme, poi habbi il tuo pane tagliato in fette ne i piatti, e gettali ſopra detti calcinelli, e brodo, e ſarà fatta.

SAPORI DA GRASSO E DA MAGRO.

Moſtarda.

Piglia libra vna di zuccaro chiarificato, di cannella peſta fina oncia vna, di gengeuro oncia vna, di garofani oncia meza, di ſeneua peſta oncie ſei, & meſcola inſieme, e paſſa per lo ſetazzo, ouero macina

ogni cosa insieme con una macinella, e sarà perfettissima, e non la volendo di zuccaro li porrai del mele.

Mostarda d'altra sorte.

Piglia libre quattro di mele, e ponilo alla cazza con due bicchiero d'aceto forte bianco, e falli leuare il boglio tanto che faccia la schiuma, poi leua via quella schiuma con una cazza forata, e cola detto mele per la stamegna, poi tornalo al fuoco, & falla bogliere tanto che torni spessa come è quando è cruda. Poi leuala, & incorporaseco la Seneua purgata in aceto forte, menandola tanto bene che diuenti come è uno elettuario, ma bisogna sentire spesso come piace la fortezza. Poi aggiungeli una oncia d'ottima cannella, & un poco d'acqua rosata.

A purgare la Seneua, pigliala che sia pesta sottilissimamente, & passata per la stamegna, & ponila in una catinella, si che incorpori con l'aceto forte bogliente mescolandola ogni giorno due volte per spatio d'otto giorni tanto che lasci la sua amaritudine, & che resti in corpo delettuario.

Limonea per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole monde. Poi togli le polpe d'un cappone allesso, e pesta ogni cosa insieme, e distempera il tutto con brodo magro, e passalo per lo setazzo, poi ponilo in una cazza bene stagnata, e ponili libra una e meza di zuccaro ben bianco dentro, & oncie tre di farina d'amito, e distëpera bene, e ponilo su le bragia, e fallo bogliere per spatio di mez'hora, dopoi mettili dëtro sino a otto limoni tagliati in pezzoli minuti, con mezo bicchiero d'acqua rosata. E questa limonea si mette sopra teste di vitello, o capponi allessi, con grano di pome granate

sopra,

sopra, o fiori di boragio, o d'altra sorte, secondo il tempo.

Sapore di carobbe.

Togli carobbe otto, che siano belle, e falle cuocere in acqua tanto che siano ben cotte, dopoi pestale nel mortaio, e paßale per lo setazzo con vn poco d'aceto, poi ponile in vna pignata con libra vna di zuccaro, e meza oncia di cannella fina pesta, e falle bogliere vn poco, poi leuale dal fuoco, & sarà cotto.

Sapore bianco per piatti dieci.

Togli libra vna di mandole pellate, e vna mollena di pane bianco, e libra meza di zuccaro bianco, e pesta bene ogni cosa nel mortaio, e poi che sarà ben pesto ogni cosa, distemperarai con agresto, e vn poco d'acqua rosata, e li ponerai anche il succo di due, o tre limone, e imbandito, li porrai vn poco di cannella fina sopra.

Altro sapore bianco da mettere sopra pesce, ò galane fritte, ò d'altro.

Piglia le galane, o altro pesce fritto in olio, o in butiro, poi piglia mandole ambrosine pellate, e pestale con vn spigolo d'aglio, poi distempera con agresto, aggiungendoli vn poco di zaffrano, e cannella, e poni ogni cosa insieme al fuoco tanto che leui il boglio, & dopoi gettali sopra le galane, o altro pesce, aggiungendoli poi sopra zuccaro, e cannella.

Sapore incarnato per piatti dieci.

Piglia per tempo d'inuerno otto carobbe, e raſſali vn poco di sopra la scorza, e poi mettile a bogliere secondo la quantità che ne vuoi fare, poi piglia di mandole ambrosine libra vna ben pellate, e monde, e libra vna di zuccaro che sia bianco, & vna mollena di pane bianco,

pesta-

pesta bene. Poi con la acqua doue saranno boglite le carobbe distemperarai ogni cosa insieme, & porrai seco agresto, o succo di limone, e colarai il tutto per la stamegna, e lo metterai in vna cazza stagnata, con vn poco di cannella pesta fina sopra le bragia, si che leui il boglio, e sarà fatto. E le more fan il medesimo.

Sapore giallo, imperiale per piatti dieci.

Piglia libra meza di mandole ambrosine pelate, e mollena vna di pan macinato cola macinella con vn poco d'acqua rosata, che sia come vn latte, poi piglia dette cose, e ponile in vn vaso, con libra meza di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e oncie due di pignuoli mondi, e oncie due d'vua passa, e mezo ottauo di zaffrano, e torli sei d'voua cotte, e poi di nuouo, torna à macinare ogni cosa insieme, e distempera con la maluagia, e poi poni al fuoco, tanto che sia cotto, ponendoli sopra zuccaro, quando sarà imbandito, e li potrai anco mettere sopra grane di pome granate, o confetti, o fiori.

Sapore giallo d'altra sorte.

Togli la mollena d'vn pane bianco, e mettila ammoglio in vino bianco ben dolce, e aceto forte per la metà del vino, e mettile a bogliere con oncie sei di mele bianco ben purgato, e poi passala per la stamegna con cannella pesta fina, e tanto zaffrano che'l faccia ben giallo, e sarà fatto.

Salsa reale per piatti dieci.

Togli vna pignata di terra nuoua, e ponili dentro libre due di zuccaro grosso, & quattro bicchieri d'aceto bianco forte, e dodeci garofani intieri, e vn pezzuolo di cannella fina, tagliata minuta. Poi mettila al fuoco sopra

pra le bragie, e fallo bogliere tanto che sia spessa il douere, e ben schiumandola guardandola spesso che non passasse la cotta, e vn poco de noce moscata pista li sarà buona. I Francesi vsano questa salsa sopra vn figato di vitello, castrone impillotato di lardo arrosto.

Salsa bastarda per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate, e libra vna d'vua passa, e vna mollena di pane brustellato, che sia stato ammoglio in aceto forte, e dopoi pesta ogni cosa insieme, passa per lo setazzo con aceto, e brodo magro, e poni il passato in vna pignata alle bragie, e con libra vna di zuccaro, e oncia meza di cannella fina, e falla bogliere tanto che venga spesso.

Salsa di pauo per piatti dieci.

Piglia libra vna di mandole brustellate su il battile, e libra vna d'vua passa, e otto fichadetti cotti su le bragia, sei torli d'voua, poi togli aceto forte, e brodo magro, e pesto che tu hauerai la sopradette cose, e macinate, distemperale, e passale per lo setazzo, poi mettila in vna tazza stagnata, o pignata con libra vna di zuccaro, e oncia meza di cannella fina pesta, e falla bogliere quasi mez'hora, e ponle dentro il succo di sei naranci, quando è quasi cotta.

Salsa di torli d'voua.

Togli prasomeli, finocchio, basalicò, serpile, torli de voua duri, ficadetti cotti su le bragia, zuccaro, o mele, specie, mollena di pane mogliata in aceto forte, e pesta bene ogni cosa insieme poi distempera con aceto forte, e sarà ottima.

La inuernata la potrai fare con prasomeli freschi, serpile,

pilementa, e finocchi secchi. Pigliando ficadetti de polli allessi, e torli d'voua duri, e specie d'ogni sorte, ma più cannella, e pestato ben ogni cosa insieme, & distemperato con mele, o zuccaro, e aceto forte, e quando è imbandita, poneli sopra zuccaro, e cannella.

Salsa verde dolce, e forte.

Piglia prasomeli, menta, drago, e pista ogni cosa insieme, poi habbi mollena di pan bianco mogliata in aceto forte, e sale, e peuere distempera ogni cosa insieme, con aceto forte. Et volendoli vn poco d'oglio potralisi porre, volendola dolce, li porrai mele, o zuccaro.

Salsa dolce ad altro modo.

Piglia prasemoli, serpile, finocchio fresco, torli di voua cotti duri, e pesta bene ogni cosa insieme, poi volendola dolce giongeli zuccaro mele, e specie, poi distépera bene ogni cosa insieme cõ aceto forte, e nõ la volendo dolce ponili specie senza mele, o zuccaro, si puote anco fare à vn bisogno di pampani di viti, o di frumento in herba.

Salsa verde d'agresto.

Piglia prasomeli, finocchi freschi, basiliò, mollena di pane mogliata in agresto, e pesta bene ogni cosa insieme, e poi distempera con agresto.

Salsa nera Francese sopra lonza arrosto.

Piglia pane brustellato, e ponilo ammoglio in vino nero, e brodo di carne, o cappone, e pestalo, e poi che sarà pesto, passalo per lo setazzo, e ponilo à bogliere, con vn poco di cannella, peuere, e garofani pesti, e sarà fatta.

Agliata bianca, morella, verde, e gialla.

Piglia i garugli delle noci, e mondali, e mollena di pan bianco mogliata nel buon brodo, e aglio quanto ti

iace, e sale, e pesta bene ogni cosa insieme, poi distempe-
la con buon brodo, o di carne, o di pesce, secondo che li
ace, e non li volendo aglio, li porrai peuere, e gengeu-
, e volendola gialla, li porrai vn poco di zaffrano, volé
la morella, o incarnata, piglia carobbe e rassale sottil-
ente, e ponle à boglıere ın acqua, e cotte piglia la parte
sopra che è colorita, e passala per la stamegna con bro
, ponila in vna pignata, e falla leuare il boglio, e distē-
rala con altro brodo, e passala per lo setazzo, e poi di-
empera la tua agliata con più colore, o meno, secondo
e la vorrai aperta, o scura, le more al tēpo faranno ta-
effetto, e l'vua nera. Similmente volendola verde pi-
lia il succo de prasomeli, o bieta, e lo porrai à boglıere
vna pignata con brodo, e prasomeli, o bieta, e come è
en cotta l'herba, e che è venuto spesso, lo passarai per lo
etazzo, poi distemperarai con brodo, e poi distemperarai
tua agliata, e tal sapore và freddo, e in vece di garu-
li la puoi fare di mandole, e di nizole monde, e l'anime
i muniache, massimamente l'estate, e si puote dare sola,
incorporata di viuanda da carne, o da pesce allesso gros
o, e sopra maccheroni.

A fare camelino per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua passa monda, e la molena di
re pani brustellati, e mogliati in aceto forte, e pesta be-
e ogni cosa insieme, poi piglia vna caraffa di buon vino
nero, e due bicchieri di buono aceto forte, e distēpera ogni
cosa insieme, e passa per la stamegna, poi aggiungeli li-
bra vna di mele, e più, e meno si che al tuo giudicio hab-
bia del dolce, & acetoso, oncia vna di cannella pesta,
e oncia meza di peuere, e oncia meza di gengeuro, vn
quar-

quarto de garofani, e lo porrai in vn vaso, con libra vna d'vua paßa monda, e lo farai bogliere tanto che si inspessisca sempre mescolandolo, e facendolo cuocere à bell'agio, poi lo porrai ne i piatti da sua posta, o sopra vccelli, e carne arrosto, e pesce fritto, o doue ti piacerà, e tal sapore si puote anco fare col pane grattato.

Sapore Francese, soppa, capponi, ò lonza arrosto ò altro, per piatti dieci.

Piglia pome dolci sei, cotte su le bragia, e cipolle quattro arrostite nella giotta. Poi pesta le dette pome, e cipolle nel mortaio, & piglia vino nero, e vn poco d'aceto, e distempera le dette cose, e paßale per lo setazzo, e ponile in vna cazza stagnata con di mele, o zuccaro oncie otto, e vn sesto di peuere, vn sesto di gengeuro, e meza oncia di cannella, e vn poco di noce moscata pesta, poi ponilo al fuoco à bogliere sempre mescolando sino che sarà spesso. E poi li metterai vn limone tagliato in fette seco.

Sapore alla Francese sopra lonza in altro modo.

Piglia pane ben brustellato, e ponilo ammoglio in aceto, agresto tanto dell'vno quanto dell'altro, e passalo per lo setazzo, e poi ponili dentro macis, peuere, e poco zaffrano pesti, & qualche garofano intiero, e ponilo in vna cazza ben stagnata à bogliere, tanto che i garofani diano l'odore. E quando sarà cotto caua fuori i garofani, e ponilo sopra a che arrosto vuoi.

Sapore sopra alesso arrosto, e soffritto per piatti dieci.

Toglia libra vna di mandole ambrosine pellate, e fette sei di pane bianco mogliato nel brodo, e ben pesto, ogni

ogni cosa insieme, distemperarai con vn poco di agresto, e passarai ogni cosa per lo setazzo. Dopoi li riponerai in vna pignata con libra meza di zuccaro, & vn poco di gengeuro, e lo ponerai al fuoco, e lo farai leuare vn boglio, e serà fatto.

Brognata per piatti dieci.

Piglia quattro scudelle di brogne nere, e due mollene di pane, e ponile in vn vaso con di sabba, o agresto, non molto quantitade, e falle bogliere vn pezzo, dopoi passale per la stamegna, si che non li resti niente di polpa, e quello che serà passato, tornalo al fuoco nel detto vaso con libra vna di zuccaro, & oncia meza di cannella pesta, e fa bogliere tanto che diuenti alquanto spesso, e di questo sapore ne poi mettere su molte viuande, e quando le brogne son secche ponile prima ammoglio nel vino nero.

Peuerata per piatti dieci.

Piglia le fette di tre pani brustellate, e ponile ammoglio in aceto forte, e dopoi strucca detto pane con le mani, e pestalo bene nel mortaio, poi passalo per la stamegna con brodo, e ponilo in vna cazza ben stagnata con libre due di mele, & vn terzo di cannella pesta fina, & vn terzo di peuere, & vn poco di zaffrano, se ti piace, tanto che habbi il gialletto. Dopoi mettila al fuoco, e falla bogliere per spatio di mez'hora. Poi la porrai sopra qual saluaticina vorrai, e li potrai ponere sopra mandole tagliate, o pignuoli, se ti piacerà.

Peuerata da pesce per piatti dieci.

Piglia libre due di mandole ambrosine brustellate con la gussa, e libra vna d'vua passa monda, e lauata, e pesta bene ogni cosa insieme, e distempera con aceto, poi

passa per lo setazzo ben spesso. Poi poni il paßato in vna cazza ben stagnata con libra vna di zuccaro, ouero mele, e oncia vna di cannella fina pesta, e oncia meza di peuere pisto, e mescola bene ogni cosa insieme. Poi mettila sopra le bragia sempre mescolandola, e falla cuocere adagio, poi ponla sopra à che sorte di pesce vorrai.

Sapore detto galatina per piatti dieci.

Togli le fette di due pani brustellate, e mettile ammoglio in aceto bianco forte, poi pesta detto pane, e passalo per lo setazzo, poi togli libra vna di zuccaro, ouero mele per quella quantità che vuoi fare, e di cannella oncia meza, e di peuere vn quarto, e zaffrano, poi mettila in vna pignata al fuoco, e falla bogliere un pezzo sempre mescolandola, e serà fatta.

Sapore sopra gambari fritti.

Piglia i gambari, dopoi che son cotti alleßo, e mondali la coda, lasciandola così monda attaccata al busto, e ponili à frigere nella patella in butiro fresco, poi ponili sopra aceto, & agresto, & vn poco di cannella fina, e dalli due volte nella patella, cõ qualche grano di crespina, o d'agresto, o marene intiere, quando è il tempo, poi leuali dalla patella, e falli stare vn poco stufati, poi imbandendoli seranno buoni.

Sapore di marene, o brogne, o vua fresca per piatti dieci.

Piglia scutelle sei di marene, e nettale da i piccoli, poi mettile a bogliere in vna pignata con vna mollena di pane, tanto che sia asciutta quella humiditade, dopoi paßa le marene per la stamegna, e ponile in vna cazza con zuccaro oncie sei, e di cannella fina pesta oncia

meza,

meza, e ſtringelo quanto à te piace, e ſarà fatte. E'l medeſimo modo ſeruarai in quello di brogne, o vua.

A far ſapore reale ſopra peſce fritto p piatti dieci.

Piglia libra meza di nizzole, libra meza di pignuoli, e libra meza di noci monde, e libra meza d'vua paſſa ben lauata, e ſino à ſei fette di pane mogliato in vino nero, e peſta bene ogni coſa inſieme, e paſſa per la ſtamegna con oncia meza di cannella, & vn quarto di peuere, e vn quarto de garofani, e libra meza di zuccaro, e vn poco di zaffrano, in buono brodo di peſce, e ponilo à bogliere nella pignata, poi hauerai il tuo peſce fritto in buon olio, e li porrai ſopra il detto ſapore, quale vuole hauere un poco più del ſpeſſo che del chiaro, & vuole eſſere freddo, e come l'hauerai imbandito ne i piatti, li porrai ſopra vna oncia di cannella fra tutti.

Aglione ſopra peſci, rane, lumache, altro ſimile.

Piglia alio, finocchi, praſomeli baſalicò, pampani, e peſtali bene inſieme, come, con mollena di pane mogliata in agreſto, e diſtempera bene ogni coſa inſieme, con agreſto, e paſſa per lo ſetazzo, che non ſia troppo chiaro, poi ponli vn poco di peuere, e vn poco d'olio, e zaffrano, poi ponilo à cuocere in una pignata, à bell'agio, tanto che ſia ſpeſſetto, poi giungeli finocchi freſchi ſgranati, e lo imbandirai caldo ſopra quello che vorrai.

A fare agreſto cotto.

Piglia agreſto collato, e la molena di due, o tre pani grattati, e baſalicò, e finocchio verde, e peſta bene ogni coſa inſieme nel mortaio, e diſtempera ogni coſa nel mortaio con agreſto, e poi paſſalo per la ſtamegna con vn poco di peuere, e zaffrano, ſe ti pare, e aglio, ſe pia-

ce ad alcuno, e ponilo in vna pignata, e falli leuare il boglio tanto che diuenti ſpeſsetto, come è proprio la moſtarda ſecondo il tuo giudicio, e ſerà fatto.

A fare agreſto chiaro.

Piglia il tuo agreſto, e ponilo in vna pignata con finocchi freſchi ſgranati, e peuere, e zaffrano, e ſale, vno gocciolo d'oglio, che li dia l'occhio, e poi falli leuare il boglio, e ſerà fatto.

Sapore ſopra peſce ad altro modo, detto cordiale.

Togli agreſto, & vn poco di ſabba, e sbatteli dentro due torli d'voua, & vn poco di zaffrano, e rappreſentalo al fuoco, fino c'ha preſo il corpo, e dopoi gettato ſopra a quello che ti piacerà, con zuccaro, e cannella ſopra.

POTACCHI, BRODI, E ROBBA in tiella, e pignata attuffata, & in forno.

A fare brodo lardiero, di carne.



Iglia carne, e tagliala in pezzi con carne vergelata tagliata quadra, come ſono i dadi. Poi togli ſaluia vn poco tagliata minuta, poi piglia brodo, ouero acqua, e falla bogliere, poi habbi vua paſſa, e metteglieła dentro poi togli mollena di pane bruſtellato, e mettilo ammoglio in aceto forte, poi paſsa con il ſetazzo con detto aceto, con un bicchiero di vino nero, e mele, ouero zuccaro, poi mettili cannella, peuere, gengeuero, garofani, o zaffrano, e come la carne è quaſi cotta gettali dentro detto paſtume, &

auer-

auertissi che non li sia troppo brodo, e fallo bogliere fino che vien spesso, e vuole essere mangiato caldo.

Brodo nero per piatti dieci.

Piglia due boccali di vino nero dolce, e scutelle tre di brogne nere seche lauate, e scutelle tre d'vua secca nera, & habbi tre pani tagliati in fette ben brustollate, e metti ogni cosa à bogliere al fuoco molto bene, dopoi passa per lo setazzo, e metti in vno uaso di pietra con libre due di mele, e vn terzo d'oncia di poluere de garofani fini, e fa bogliere per mez'hora. Dapoi ponerai questo brodo sopra alesso, o arrosto, con pignuoli confetti sopra.

Altro brodo nero sopra saluaticina, o altro.

Piglia di vino nero buono vno boccale grande, e pani due tagliati in fette brustollate, e ponili ammoglio nel detto vino, poi habbi vua passa monda, e ponila col pane à pistare nel mortaio, e come sarà bene pesta passarai il vino, e l'vua passa, e'l pane per lo setazzo, e come sarà passato, e lo ponerai in vn vaso con zuccaro, o mele, e lo ponerai à bogliere, e se li metterai mele lo schiumarai, e come boglie detto sapore li ponerai peuere e cannella pesta, e garofani dentro, si che sia forte, e che risponda, e fa che sian più garofani, che le altre specie, e mescola bene ogni cosa insieme, che non sia troppo spesso, e come sarà cotto habbi mandole brustollate tagliate per longo in pezzoli, e vua passa monda, e gettale nel detto sapore, e poi metti il manzo, o porco, o capriolo, o lepore nel detto sapore in vna cazza su le bragia, l'vua passa intiera se li mette quando boglie, e vn bicchiero di buono aceto forte.

Altro brodo nero, ſopra altra carne per piatti dieci.

Piglia libra vna d'vua ſecca, ouero ſchiaua, cauate l'anime, e libra vna di mandole ambroſine ſenza mondarle, e vna libra di pan tagliato in fette, cioè vna libra di fette di pane biſcottato mogliate in agreſto, e peſta bene ogni coſa inſieme, diſtempera con brodo di carne non troppo graſſo, e paſſa ogni coſa per la ſtamegna, e poni in vna cazza ſtagnata ſu le bragia, e fa boglıere ogni coſa per ſpatio di vn quarto d' hora, con oncia vna di cannella, e vn quarto di peuere peſto, e oncie otto di mele chiarificato, poi piglia due cipolle tagliate ben minute, e ponile in vna pignata, in buono lardo piſtazzato. E quando ſeran cotte le cipolle, le peſtarai, & macinarai molto bene inſieme col lardo doue ſono cotte, e poi mettile nella cazza doue ſon le altre ſopradette coſe, le farai bogliere vn mezzo quarto d'hora tutte inſieme. Poi hauerai la tua carne, o vccelli cotti alleſſi in pezzi, e li ſoffrigerai nella patella con buon lardo ben battuto, ouero diſtrutto, e li imbandirai ne i piatti, poi li porrai ſopra il detto ſapore.

Potacchio di vitello in fracaſſo Ongareſco.

Piglia vn petto di vitello, e fallo in pezzoli, e dopoi fallo ſoffrigere in graſſo colato poi habbi cipolle ben peſte; e gettale dentro à ſoffrigere, dopoi come è ſoffritto caualo della patella, e ponilo in vna pignata con brodo di carne, e aggiungeli, libra vna di mele, e oncia meza di peuere, e cannella, e vno ottauo di zaffrano, e libra meza d'vua paſſa, e fallo finire di cuocere adagio, e lo imbandirai.

Po-

Potacchio alla Italiana.

Togli carne graßa tagliata in pezzi ne grandi ne piccioli, e soffrigela in grasso di castrone colato, tanto che diuenti colorita, poi piglia vn poco di brodo, e poche castagne monde secche, ben lauate, e mettile à cuocere con detta carne, e dopoi che è soffritta in detto brodo mettili insieme con vn poco di specie d'ogni sorte, ma poco più cannella, e coriandoli pesti crudi, e libra meza di mele, e falla all'hora cuocere da sua posta, diuentata colorita, e mettila in detta pignata insieme con le altre cose, lasciala cuocere bene, e quando sarà imbandita metti zuccaro, e cannella sopra.

Potacchio all'Italiana d'altra sorte.

Togli vna pollastra femina, & ponila ad alleßare cō oncie otto di carne salata di porco grassa, poi taglia il petto di detta pollastra, la carne salata insieme minuto, & poni vn'altra volta seco à boghere, mele, cannella, gengeuro, e voua, tanto che resti più tosto chiaro il potacchio, che speßo, dopoi togli vna tiella dalle sponde baße, e ungila cō un poco di dileguito, dopoi fà vna spoglia, come si faria per la torta buona, e distendi detta spoglia nella tiella, e dapoi ponli dette cose sopra, e ponila à cuocere nel forno, o sotto il testo tanto che sia appresa. Poi mettili sopra cannella, e pignuoli confetti.

A fare vn'altro potacchio.

Togli libra vna di mandole ambrosine meze brustolate, e pestale bene, poi distemperale con brodo grasso, e passale per la stamegna, e poi ponili in vna pignata con libra meza di carne, di castrone arrostita, ouero di vitello, ma non troppo cotta, e tagliala minuta,

e ponila nella detta pignata colle mandole ſtemperate, con oncie, tre di zuccaro, mele, e di cannella, vn quarto, e vn poco di gengeuro peſto, e falla bogliere meſcolandola ſpeſſo, fin che è finita di cuocere, poi che ſarà imbandita, ponili ſopra zuccaro, e cannella.

Potacchio in forno.

Togli vn cappone, o gallina cotta alleſſo, e falla in quarti, e ponila in vna tiela con buon brodo graſſo, e dieci voua sbattute, e buon formaggio grattato inſieme con vn poco di ſpecie, e vua paſſa, gettali ſopra detti pezzi di cappone, o gallina, e poi ponila nel forno, a cuocere quanto baſta.

Brodetto.

Togli vno vaſo, e ponilo dentro torli d'voua zuccaro, cannella, gengeuero, acqua roſata, e meſcola bene ogni coſa inſieme, e poi piglia brodo graſſo, e poni dette coſe a poco a poco in detto brodo al fuoco ſempre meſcolando tanto che boglia, e come boglierà ſarà cotto.

Capponi, ò fagiani in potacchio, ò altro con la ſuppa ſotto.

Piglia vn cappone o altro vccello, e impillatalo bene, come fareſti ſe voleſſi farlo arroſto, e ponilo in vaſo à bogliere ſino che è quaſi cotto, poi habbi vna cazza di buon brodo con vna brancata d'vua paſſa, e vna noce moſcata intiera, e poco di peuere, e cannella, e gengeuero peſti, e poco di zaffrano, e ponili dentro detto cappone a finire di cuocere, e vn pochetto d'agreſto, ſi che'l faccia acetoſo, e praſomeli, e vn pochetto di perſutto per darli odore, poi lo imbandirai in vn piatto, con fette di pane ſotto.

Fagiano, ò cappone, ò piccione, ò petto di vitello, ò altra carne tuffata in pignata, nel forno.

Piglia il fagiano, o altro acconciato, e rifato, e ponilo in vna pignata, con vn poco di persutto, o carne salata, tagliata in fette, e magiorana, e noce moscata, e succo di narancie, e vn poco di brodo, e peuere ammaccato, e vn poco di zaffrano, e poi habbi fatto vn coperchio di pasta fatto a posta sopra detta pignata, & ponila nel forno cosi stuffata tanto che cuoca quello che li è dentro, poi lo imbandirai, & vuole essere mangiato caldo, che è viuanda diuinissima.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni in brodo, ò vno petto di vitello, ò d'altro.

Togli l'vccello, e fallo cuocere con vn pezzo di buon persutto, e fallo bogliere adagio con vna noce moscata, e vna radice di gengeuero, ammaccato, e vn pezzolo di cannella intiera, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, con vna brancata di prasomeli, & herbe oliose tagliate minute seco, & ponili oncie due d'vua passa, che non li disdirà niente.

Fagiani, ò capponi, ò piccioni, ò petto di vitello, ò altro cotto in vino bianco dolce, o vernazza, ò maluagia, alla Tedesca.

Togli l'vccello, e fallo cuocere in vna pignata con libra meza di persutto tagliato minuto in vna delle sopradette sorti di vino, con vn quarto di peuere intiero, e libra meza d'vua passa monda, e poi piglia la mollena d'vn pane brustolato in fette mogliate in aceto forte, e poi passalo per lo setazzo con aceto forte, & ponili

libra

libra meza di zuccaro, vn quarto di peuere pesto, e vn quarto di cannella pesta, e vn quarto di gengeuero pesto e vn ottauo di garofani pesti, e vn poco di zaffrano tanto che gli dia il colore. E quando sarà quasi cotto l'vccello, o altra carne, li ponerai il sopradetto sapore, e lo finirai di cuocere.

Fagiani, o capponi, o piccioni, o petto di vitello cotto in vino, con cipolla, alla ongaresca, o altro.

Togli l'vccello, o petto di vitello, e fallo cuocere in vino con sei fette di persutto, e come hauerà boglito vn grã pezzo pigliarai quattro cipolle grandi monde tagliate in quarto, e le porrai a bogliere, poi pigliarai la mollena d'vn pane bianco tagliato in fette brostellate, mogliate in agresto, e le passarai per la stamegna, con vn quarto di gengeuero, e vn poco di zaffrano tanto che li dia il colore, dieci garofani intieri, e come sarà quasi cotto il detto vccello, o altro, le ponerai sopra il detto sapore, lo finirai di cuocere.

Testa di vitello, o cappone, o petto di vitello sottostato, o altro.

Togli la testa del vitello pelata bene bianca, e dagli vn boglio buono, poi mettila in vna tiella con lardo pesto, ouero dileguito, e ponila nel forno, ouero sopra le bragia a soffrigere da ogni banda che venga colorita, poi li ponerai vn poco di brodo con brogne; marene, e spigoli d'aglio, e ramelle di finocchio, poi pigliarai vna mollena di pane brustolata in fette, e mogliata in agresto, pestata nel mortaio, e paßata per la stamegna, mettendoli dentro d'ogni sorte di specie peste, e getterai ogni cosa sopra la testa nella tiella, & herbe oliose pistazate, e farai boglie-

poco liere tanto che ſia cotta, e la imbandirai in vn piatto, gettandoli ſopra il ſapore, ogni coſa che è nella tiella.

A fare petto di vitello alla Lombarda, o capponi, pollaſtri, piccioni, panzette, o altro.

Togli vn petto di vitello, e ſcorticalo fra carne e pelle cominciando alla ponta, e piglia libra vna di buon formaggio, e voua quattro, & herbe olioſe, e di peuere peſto vn'ottauo, e vn poco di zaffrano, e pan grattato, e vn poco d'vua paſſa buona, e qualche noce ben peſta, e vn poco di lardo peſto, e incorpora ogni coſa inſieme, e fa che'l detto battuto ſia buono, empi il petto di detto battuto, poi cucirai con vna gucchia la ſcorticatura, o taglio, e lo porrai à cuocere in vna pignata con buon brodo.

I capponi, o piccioni da empire, ſi vogliono pellare ſubito che ſono morti, & ſe li vuole fare vn buco da ogni banda da baſſo nella pelle, e colle dita andare ſcorticando la detta pelle dentro via, ſino ſotto alle ale da ogni banda, e del paſtume della ſopradetta ſorte empirli, poi cucire i bucchi, e porli a cuocere in brodo graſſo.

La panzetta del vitello, la impirai come è detto di ſopra poi che ſarà fredda, e la porrai in ſoppreſſo con vno strazzo bianco intorno. Poi la farai in fette, e la frigerai in butiro, e come l'hauerai imbandite, li porrai ſopra zuccaro peſto.

A fare capponi, o piccioni ſenza oſſe pieni.

Togli vn cappone, o piccione, e ammazalo, e ſubito che ſarà morto pelalo con acqua non troppo calda, ma più che tepida, e ſubito che ſarà pellato gettalo in acqua freſca, e poi caualo ſubito di detta acqua, dopoi aprilo da baſſo, e non li fare troppo gran buco, e cauali le in-

teriora

teriora con destrezza, e dal petto, al corpo con vn d... to li andarai spicando la pelle della carne fino alle ale, la... sciando le ale integre, e cosi andarai spicando la pelle da... le coscie fino alla giontura, e cosi gli leuerai la pelle co... parte del collo attaccata, e le ale, e dalla giontura in g... da i piedi, e saluale, poi piglia detto cappone quando è se... za pelle, leuali le ossa della carne, e pesta la carne bene c... herbe oliose, specie, zaffrano, buon formaggio, e voua, ... noci, e ponerai detto battuto nella detta pelle con vu... paßa, e diligentemente la cusirai, e lo ponerai à cuocere in vna pignata con buon brodo grasso.

A fare capponi, ò fagiani, ò pollastri, ò piccioni, in ruuia.

Piglia la ruuia monda, e falla cuocere in buono brod... grasso con vn pezzo di persutto con vna buona pesta d... lardo, e come il fagiano, o cappone, o piccione sarà qua... cotto lo porrai in detta ruuia, e lo finirai di cuocerglielo dentro, co i prasomeli, e menta pesta minutamente, co... peuere pesto, e zaffrano a tuo giudicio, secondo la quanti... tà che vorrai fare, poi hauerai vno zambudello cotto d... sua posta, e lo porrai ancora à boglıere con essa ruuia. I... quãdo la imbandirai potrai tagliare esso zambudello in fette sopra la ruuia ne i piatti.

A fare capponi, ò fagiani, ò pollastri, ò piccioni in verze, ò nauoni, ò lattuche, ò cipolle.

Piglia i coresini delle verze, o lattuche, ben netti, ... lauati, e tagliati in quarto, e ponili a cuocere in buono brodo grasso, con vn buono pezzo di persuto, e con buona pestata di lardo, e prasomeli tagliati minuti. Poi habbia i tuoi vccelli quasi cotti, e ponli a finire di cuocere in

dette verze, e nauoni tagliarai minuti in fette, e le cipolle in quarto seruando l'ordine del resto, che s'è detto nelle verze, o lattuche. Auertendoti che nelle verze, o lattuche, sono molto buoni li vccelli bene impillotati, e più che mezo cotti arrosto, poi bisogna finirli di cuocere allessi in dette verze, o lattuche, e fra gl'altri la anadra saluatica, pizzoni casalenghi, li sono molto buoni.

A fare capponi, o fagiani, o pollastri, o pizzoni in zucche.

Piglia le zucche monde tagliate in pezzi minuti, e qualche cipolla tagliata minuta insieme, e ponile a cuocere in buono brodo grasso, con vn pezzo di persutto, e vna pestata di lardo, poi piglia gli vccelli mezo cotti allessi, e ponili à finire di cuocere insieme cō dette zucche, poi mettili menta, e prasomeli tagliati minuti, & un poco di zaffrano, poi volendo, habbi vna mortadella di ficato cotta in vn'altro vaso, e ponila in dette zucche, quando sono cotte, per variare alcuna volta.

Capponi, piccioni, o zampette di vitello, in crespina.

Piglia il tuo vccello carne, o zampetta, e falla cuocere con vn pezzo di persutto, & vna pestata di lardo, secondo la quantità che vorrai fare, e quando serà quasi cotta, piglia torli d'voua, e battili con vn poco d'agresto, e pepere, e gengeuro pesto, e tanto zaffrano, che li dia vn poco di colore, e gettalo in detto vaso, doue è a cuocere la carne con vna brancata d'herbe oliose peste, e la tua vua crespina, e che non li sia molto brodo, e la finirai di cuocere con ogni cosa insieme, e se li vorrai mettere vn poco vua passa, non li disdirà niente.

Mor-

Mortadelle di figato.

Circa le budelle le lauarai, e netterai come quelle a carne, & bisogna poi elegere la carne che sia grassa, come lomboli, e cossetti doue a la parte grassa, e pestarla come quella delle altre, & se non fosse ben grassa gli aggiungerai del grasso à tuo giudicio, e per ogni peso di carne gli aggiungerai le robbe infrascritte, di sale oncie dieci di peuere ammaccato oncia una, di vino vermiglio puro bicchiero vno, e ponile tre di figato, milze quattro, leuisini quattro, cori quattro, reti quattro, rognoni quattro, siano tutte queste cose di porco ben peste, incorporati ogni cosa insieme seruarai l'ordine medesimo, che si serua in quelle di carne.

Mortadelle gialle.

Per ogni vinticinque libre di carne di porco pesta benissimo, piglia libre due, e meza di formaggio duro, e di peuere oncie quattro, e di cinamomo pesto oncia vna, di gengeuero pesto oncia vna, di garofani pesti oncia meza di noci moscate peste oncia meza, di zaffrano pesto vn ottauo, di sale pesto oncie dieci, e pesta bene ogni cosa, incorpora insieme con vn bicchiero d'acqua in detta carne, sempre spunegiandola.

Poi piglia le budelle ben lauate a più lauature, e salale alquanto, poi piglia vn ottauo di zaffrano pesto distemperato con vn poco di vino bianco tanto che si incorpori insieme, & gettalo nelle budelle mescolandole insieme in vn vaso tanto che piglino il giallo, poi fa le tue mortadelle, o salcizze.

Sal-

Salcizza gialla.

Piglia libre vinticinque di carne di porco grasso, & è neglio nel cosetto, e pestala molto bene colla pestarola, oi piglia libre due di formaggio Piasentino grattato, e i peuere pesto oncia vna e meza, di cannella pesta oncia vna, di garofali pesti oncia meza, di zaffrano pesto vno ttauo, & incorpora bene ogni cosa insieme con oncie uindeci di sale, e spugnegiala molto bene. Poi acconcia e budelle di quella maniera che si fan quelle delle mor-adelle gialle, e poi impasta la tua salcizza, e serà perfet-issima.

Ceruellati rossi.

Piglia il sangue d'vn porco, e bicchieri tre di latte, li-re due di zucchero grosso, ouero libre due di mele, & on-ie sei d'anesi crudi, di cinamomo peste oncie tre, di garo-ani pesti oncie due, son già libre quattro in pezzi, d'vua assa libra vna, e non hauendo vua passa potrai ponerli l'uua secca, & incorporare ogni cosa insieme, & habbi le udelle ben lauate a più lauature, fregate con sale, e fari-a lauate in acqua, e non hauendo le libre due d'vua pas-a, li ponerai l'vua secca a tuo giudicio nella quantitade, perche ho detto che tu pigli il sangue d'vn porco, e che e sono de quelli che ne hanno poco, e de quelli che ne han o molto. Intendesi al conueniente sangue d'vn porco di esi otto, in dieci. Poi li farai, e fatti che seranno, li farai bogliere in vno caldaio, per vn quarto d'hora, poi raffre-dati, li porrai su la gratella, o ad altro modo secondo che li vorrai cuocere.

Ceruellati roſſi d'altra ſorte.

Togli del ſangue di porco ben rotto colle mani, ſcutell quattro, di latte di vacca ſcutella una d'vua paſſa mond ſcutella vna, cipolle numero tre tagliate minute, poluer di garofani oncia meza, di graſſo, ouero ſongia di porc freſca tagliata minuta, ſcutelle tre, ſale, e finocchi al tu giudicio, & oncie otto di zuccaro.

A fare ceruellati bianchi.

Piglia vna inghiſtera di latte, dodici chiara d'voua, libre due di formaggio graſſo grattato, e libra meza di fa rina d'amito, e ponila in vn vaſo, e sbatti bene ogni coſa inſieme, con libra vna di zuccaro, e libra vna d'vua paſ ſa netta, & oncia vna di cannella, & vn quarto di peue re peſto, & incorpora bene ogni coſa inſieme, & habbi l tue budelle ben lauate, e fa i tuoi ceruellati longhi come t pare, e poi ponili in vno caldaio d'acqua, e dalli vn buon boglio, e poi laſciali rafredare, e frigeli in graſſo.

Ceruellato ducale.

Piglia paſtume della tomaſella, & aggiungeli vn po co di zaffrano, & impilo facendo gialle le budelle, poi pi glia queſto ceruellato, e cuocelo alleſſo, e ſi deue imbandi re in brodo confette di pan ſotto, e queſto è per variare, e ſi puote fare da ogni tempo.

Ceruellato Franceſe.

Togli carne del coſſetto del vitello quanto à te piace, e ſecondo che lo vuoi fare groſſo, o picciolo, e falla ben tempellare. Poi metteli inſieme graſſo di vitello, e fi nocchio, e peuere ammaccato, e poco ſale, poi impaſta ogni coſa inſieme, poi inuolgi detta compoſitione in reti cella di vitello, e fallo cuocere nello ſpiedo con due ſtec-

che,

he, ma auuertiſſi di ponere in detto paſtume delle ſpecie quanto à te parerà e ſarà buono.

Tomaſelle graſſe.

Piglia figato di porco, o di polli, e ad vno biſogno di vitello, o agnello, o capretto, & fallo alleſſare tanto che à pena inſanguini, e ponilo ammoglio, in acqua freſca, e come è freddo grattalo legiermente tanto che ne habbi oncie ſei, e mettili inſieme oncie otto d'vua paſſa, e oncie otto di zuccaro, e oncie ſei di morolla di vitello, o di bue, e non potendo hauere morolla, oncie ſei di graſſo colato di vitello, o capponi, o capretti, ſaranno baſteuoli, poi piglia otto torli d'voua, e oncie vna di cannella peſta fina oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e vn puoco di zaffrano, cioè mezo ottauo, e incorpora ogni coſa inſieme a guiſa di fritelle, e inuolgile in rete di porco, o di vitello, ſi che ſiano bene aſſerrate, e informale, e laſciale ſtare coſi per ſpatio di due giorni, & dopoi frigele in buono graſſo quanto ti pare.

A fare tomaſelle d'altra ſorte.

Piglia mezo figato di porco, e fallo bogliere in acqua ſi che venga duro, poi gettalo, e mettilo in vn vaſo, poi piglia libre due di formaggio duro, e libre due di formaggio tumino inſieme grattati, poi habbi vna panza di porco alleſſa ben battuta con i coltelli, e libra vna di zuccaro, e libra vna d'vua paſſa netta, e oncia vna di cannella peſta, e incorpora bene ogni coſa inſieme. Poi fa le tue tomaſelle colla tua rete intorno, come hai fatto le altre, e poi frigele in dileguito, e nota che la detta viuanda vuole ſtar fatta per tre, o quattro giorni.

Tomaselle nello spiedo.

Piglia carne di vitello, o castrone, o porco magro di cosetti, e nettala bene da i nerui, e pellegate, e pestala bene con i coltelli con vn poco di lardo, e grasso di vitello & herbe oliose, & dopoi che sarà ben pesto ogni cosa insieme co i coltelli con torli d'voua, e formaggio grattato, e specie miste, secondo la quantità che vorrai fare, hauerai rette di porco, o vitello, e gliele inuolgerai dentro come hai fatto l'altre, e le farai grande o picciole come vorrai, poi le porrai a cuocere nello spiedo colle stecche, e come saranno cotte le attufferai in vna pignata con zuccaro, e cannella, e succo di naranci, e vogliono eßer mangiate calde.

Coratelle, ò figato di capretto, ò agnello, ò vitello piene.

Piglia la reta della coradella, e lauala in acqua tepida, e distendela sopra la tauola, e poi habbi vn poco di lardo pesto minutamente con i coltelli, e con herbe oliose, e vua passa insieme, e con vn poco di peuere, e gengeuero, e cannella, e garofani, e con poco zaffrano, e poco sale, e mescola ogni cosa insieme, e fanne battuto, e distendilo sopra la rete, & inuolgila intorno la coradella, o figato, e cuocila nello spiedo, e come sarà cotta, ponili sopra succo di narancie, e un poco di peuere, e per variare alcuna volta farai il battuto con torli d'voua.

Figati pieni.

I figati di vitello, o porco si inspiedano in pezzoli, e quando saranno mezo cotti, se li pone intorno la sua rete con alquanti del sopradetto pieno, poi si finiscono di cuocere.

Pol-

Polpette ſutte piene.

Piglia carne di vitello del coſsetto, e fanne fette ſot-[ti], e peſtale colla coſta del coltello, poi diſtendile ſopra [u]na tauola sbroffale d'aceto forte, e dopoi ſpolueregia- [le] con vn poco di peuere peſto, e ſale, & laſciale per vna [b]ona hora à quel modo, poi piglia praſomeli, & herbe [odor]oſe, e vn poco di lardo, e peſtale molto bene inſieme poi [h]abbi vno, o due torli d'voua, ſecondo la quantità che [v]uoi fare, e volandoli aglio, ne peſtarai vn poco con det-[te] coſe, e poi habbi peuere, vua paſſa monda, ſale, e fi-[n]occhio, e meſcola ogni coſa inſieme, e empi dette polpet-[te], poi inuolgele come fareſti uno zaldone, & cuocele nel [l]o ſpiedo, e come ſono cotte ponile ad attufare in vna pi-[g]nata con ſucco di narancie, e ſe le inuolgeſti in rete di [p]orco, o di vitello, quando la vorrai ponere nel ſpiedo ſa-[r]an migliori, e quando non haueſti vitello, le potreſti fa-re di porco, o caſtrone, ma meglio è il vitello.

Item volendole empire altramente, le farai grandet-te, e nel piano aggiungerai formaggio duro grattato.

Polpette fritte in baſſetta.

Piglia la carne, e fanne fette ſottili, come nell'altre è detto, e peſtale bene con la coſta del coltello, e poi ponile in vn vaſo con ſale, peuere, e finocchio piſtazzato, e ace-to, e ſe li vorrai vn poco d'aglio piſtazzato, non li diſdi-rà niente, e laſciale per quattro hore, poi infarinale, e fri-geli in dileguito, e come ſono cotte, ponli ſopra narancie, o ſalſa reale, o camelino, o altro.

Polpette in ſapore.

Piglia la carne magra del coſſetto, e tagliata minu-tamente, e ſerua l'ordine delle ſutte, e peſtale bene,

& impile, come sono piene, ponile in vna cazzola, a soffrigere pianamente, si che non si rompano nel grasso, e come sono soffritte, ponili brodo buono tanto che li stian sotto, e così falle bogliere per meza hora poi ponli vua passa monda, e come sono quasi cotte, piglia fette di pane brustellate, e ponile in aceto ammogliare, & come son mogliate, pestale nel mortaio, con vn poco d'altra vua passa, e prasomeli, e come son ben peste, e passale per la stamegna con aceto, & vn poco di brodo, e come son passate, piglia mele, o zuccaro, e peuere, e cannella, e'l doppio peuere, e gengeuero, e pochi garofani, e vn gocciolo di zaffrano, e distempera ogni cosa insieme, e getta le dette polpette sopra il detto sapore, e fallo bogliere tanto che sian cotte, e saranno ottime.

Polpette di carne in tiella.

Piglia carne di cossetto di vitello, e fanne polpette, cioè fette sottili, poi pestazzale colla costa del coltello, & habbi vna tiella, e distendegliele sul fondo, & empi tutto il detto fondo. Poi piglia lardo ben pesto, e uno buon pugno di formaggio grattato, e tre o quattro voua ben battute, e incorpora ogni cosa insieme, e peuere gengeuero, e poco zaffrano, e poi distendi questa compositione sopra le dette polpette, poi gettali di sopra vua passa monda, & mettila a cuocere sopra le bragie, e ponili tanto brodo che siano coperte, e come bogliono habbi il tuo testo caldo, e ponglielo sopra, fino che saranno cotte, e poi le taglierai con vn coltello ne più ne meno come faresti una torta.

Capponi in fracasea Francese.

Piglia vn buon cappone allesso freddo, e taglialo in pez-

zzolletti piccioli, e gettalo in vna patella con libra me- di butiro, ouero grasso, che serà meglio, e frigelo molto ne, come è ben fritto gettalo in vn piatto, con succo di eci naranci sopra, con zuccaro, e cannella sopra, e se il ppone serà arrosto anche non importa.

Fracasea in altro modo.

Piglia qual sorte di carne vuoi, e falla in pezzoli, ge- la nella patella con grasso, e torli d'voua ben battuti, cõ resto, e gengeuero, e cipolle ben peste, e metti ogni cosa sieme nella patella, e dalli quattro, o sei volte, e poi le nbandirai.

Fracasea in altro modo.

Piglia carne di qual sorte vuoi, o pollami cotti allessi, uero arrosto, e tagliali in pezzoli minuti, e ponili a soffri ere in vna patella con dileguito, o lardo pistazzato, poi abbi succo di naranci, ouero buono agresto, & vn poco i brodo, e torli d'voua, & vn poco di cannella, gengeue- o, e macis, & vn poco di prasomeli ben pistazzati minu i mescola bene ogni cosa insieme, e gettali nella cazza stagnata, ouero patella sopra la detta carne, che hai posta i soffrigere, e dalli due volte nella patella si che incorpori bene insieme, e poi imbandirai.

Fracasea Inglese sopra sturione, o manzo, o vitello, o castrone.

Piglia lo sturione, e fallo bogliere, e poi fallo in fette, e ponilo a frigere in butiro fresco, e poi colalo dal buti- ro, e quando è ben colato dal butiro piglia succo di na- ranci, & agresto, & aceto con cannella, e peuere, e po- chi garofani, e manco gengeuro pesti, e torli d'voua se- condo la quantità che vuoi fare, e torna nella patella lo

ſturione, con detto ſapore, e dalli vn'altra calda, e poi imbandirai, ponendoli ſopra grane di ſinocchio freſco tempo. E'l ſimile poi fare di carne di manzo, vitello, porco, dopoi che è alleſſa, & arroſtita, e ſimilmente ſop code de gambari.

Fracaſea Italiana.

Piglia il rognone di vitello arroſto col graſſo, e peſt lo bene con i coltelli, con vno o due torli d'voua, e vn p co di buone ſpecie fine, e ſale, e quando hauerai ben peſ ogni coſa inſieme, habbi fette di pane quadre bruſtolat e valle coprendo della compoſitione ſopradetta. Poi me tili in vn piatto ben diſteſe vna appreſſo l'altra, e poi d li vna calda col teſto, e ſerà ottima.

Fracaſea ad altro modo.

Piglia figacelli di polli numero quattro per fare v piattello di fracaſea, & oncie quattro di graſſo di vitell e oncia vna di formaggio duro buono grattato, e due roſ d'voua, e vn puoco di buone ſpecie fine ſenza ſale, perch il formaggio, ſatisfa per queſto ancora, e peſta bene ogn coſa minutamente con i coltelli, e poi habbi le tue fette d pane ſeruando l'ordine ſopradetto.

Teſtazzole d'agnello, o capretto, ſpaccate d'orate.

Piglia le teſtazzole, e ſpaccale per mezo, e ponile ad alleſſare, e come ſono cotte, laſciale rafredare, e poi habb voua ben battute, e ſale, e bagnale a pezzo, a pezzo in dette voua battute, e frigele nella patella, e come ſeranno cotte, le imbandirai ne i piatti con naranci peuere, ouero zuccaro, e cannella.

Lombi di bue alla Alemana.

Piglia il lombo di due grasso, c'habbia del frollo, e nettalo bene da quelle pellegate, e nerui che ha attorno, e poi attilo molto bene, e ponilo ammoglio in maluasia, & ceto, ma più aceto; con poluere di coriandoli, e finocchi, puoco sale, e lascialo per spatio di cinque in sei hore, poi onilo ad arrostire nello spiedo, e come è ben cotto ponilo n vno piatto, mentre si cuoce, poni nella giotta vn poco li quello aceto, e maluasia, doue è stato ammoglio, e posto che lo hauerai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà, colato del lombo, e coprilo, e lascialo attuffato mez'hora. Dopoi serà perfetto.

Pieno per empire capretti, e agnelli, o porchette, o paueri, o pollami.

Piglia il figato d'essi animali, e pestalo con vua passa formaggio duro, & vn poco zuccaro, e specie, herbe oliose, e torli d'voua, e grasso, e sale, e pesta ogni cosa insieme e volendogli aglio ghe ne potrai mettere vn poco pistazzato, e marene, e finocchi, e brogne, & vn poco d'vua passa integra, o vua secca, secondo che ti piace, e ti gouernarai secondo la sorte de gli animali che vorrai arrostire, e secondo la commodità di tempi.

A fare arrosto da podestà.

Piglia il petto di uitello, e fallo in due, o tre pezzi, e lauali bene, e poneli a cuocere allessi, e come seranno cotti, li cauerai fuori, e li porrai a rafredare, e poi li gettarai in vna patella con dileguito o lardo pesto, li frigerai bene si che siano coloriti, e come seranno cotti, li porrai ne i piatti con peuere sopra, e aceto, e prasomeli.

Capponi, pollastri, piccioni, & altri vccelli in basfetta, o dobba, e similmente carne, e pesce, d'ogni sorte.

Piglia vn vaso, e ponili gli vccelli aperti per schiena con finocchio, e poco sale, l'vno sopra l'altro, e và facendo i suoli nel detto vaso, con puoco peuere pistazzato, e poneli tanto aceto che stian sotto, e lasciali così per vint'hore, e poi pigliali, e lauali molto bene, e come sono scolati dall'acqua, infarinali, e frigeli in dileguito, e come son imbanditi ponili sopra limon tagliato.

Et il simile farai di luzzo, o altri pesci nel ponerli in dobba frigendoli poi in olio nella dobba, e potessi ancora mettergli aglio pistazzato per chi piace.

La lonza di porco cingiale, o domestico, o ceruo, o capriolo, porrassi in dobba e'l medesimo modo, ma vuole stare due o tre giorni ammoglio innanzi che sia addobbata. E'l vitello non è conueniente porlo in dobba.

Brasauole di porco fresco, lomboli, lingue di bue in fette, fette di sturione, code di trutte, & altre cose simili, tutte son buone.

A fare gelatia torbida per piatelli dieci.

Piglia vn boccale di vino bianco, e se serà dolce, serà migliore, e piglia piedi sei di vitello, o porco, o castrone ben lauati, e mondi, e ponili a bogliere in detto vino vna buon'hora, e come son cotti, leua via la carne, e nella decottione poneli di zuccaro grosso libra vna, e meza, e di cannella oncia vna e meza, di peuere oncia vna e meza, de garofani oncia meza, di zaffrano vn'ottauo, di gengeuro oncia meza, di macis vn quarto, & vno buon bicchiero d'aceto ben forte, poi torna a fare bogliere dette

cose

ose vn pezzo poi mettile nella cazza a far colare, poi habbi in ordine i tuoi piatelli bianchi, ponendoli nel fondo polpe, o ale di capponi, o fagiani, o pernici, o piedi, orecchie, o musetti di porco in pezzi cotti, e foglie di lauro. Poi gettali sopra la gelatia mentre serà calda, poi mettila in luoco al fresco, sino che serà appresa, e serà perfettissima, ponendoli seco a bogliere vn poco di sale.

A fare gelatia chiara Francese per piatti dieci.

Piglia vn boccale grande di vino bianco, e se serà dolce, serà migliore. Piglia poi piedi quattro di vitello, quattro cigotelli di vitello, cioè le menature de i ginocchi, e cauane tutte le oßa, e poi lauale a più lauature, poi poni a bogliere le carne vna buon'hora, e come è ben cotta la carne cauala fuori, e cola col setazzo la decottione, poi habbi libra vna, e meza di zuccaro, e oncia vna, e meza di cannella, e di garofani vn terzo, di noci moscata vn quinto, di zaffrano vn terzo, di peuere longo vn quarto, e oncia meza di grana paradisi, ogni cosa pistazzato, e'l bianco, d'voua dieci ben battuti, & vn bicchiero d'aceto bianco forte, e poni ogni cosa a bogliere nella decottione, e come ha bolito vn poco, ponila nella cazza a colare per due uolte, ponendoli però sempre il conueniente sale, serà buonissima.

A fare gelatia bianca per piatti dieci.

Piglia vno boccale grande di vino del più bianco che puoi ritrouare, e piglia piedi otto di vitello, o castrone, o porco, non potendone hauere d'altri, e poco sale, e fa bogliere vna buon'hora, & come ha bolito la carne tre quarti d'hora, giongeli oncia vna, e meza di gengenero pistazzato, e tre noci moscate intiere, e come ha

bolito

bolito un quarto d'hora, caua ogni cosa fuori, e cola la de cottione, e giungeli libre due di zuccaro fino, & il chiar di dieci voua ben battute, e falla leuare il boglio. Poi habbi latte di mandole buone candidamente paßate per la stamegna, e paßata vn'altra volta la decottione per la stamegna ponerai ogni cosa insieme, e paßarai il tutto per la calza, e serà candidissima nel latte di mandole, e li ponerai vn poco di farina d'amito innanzi che la passi per la stamegna.

A volerla fare gialla, ponili zaffrano.

A volerla fare morella, il sandolo, o pezzola, farà il morello scuro.

A volerla fare verde il succo di bietta, o prasomeli serà buona, ma il succo di frumento in herba, è migliore.

A volerla fare turchina, le more che nascono nelle cese, o fresche, o secche sono buone.

A uolerla fare morella, le more negre la faranno di colore morella aperto.

A volerla fare incarnada, le carobe sono a proposito.

A volerla fare pauonazza, i corniali, e marene, li conuengono.

Ma queste sono cose poco importanti, e per variare a vn qualche gran conuito le vtili, e buono sono la torbida, e la chiara.

A fare gelatia di pesce.

Se la uorrai fare di pesce, in vece de i piedi. Piglia delle anguille, o tenche, luzzo, o uaruolo. Poi mettendole nel fondo, si alla torbida, come alla bianca ponerai nella decottione a bogliere oncie sei di colla di pesce.

A fa-

A fare vn cappone in gelatia.

Piglia vno cappone, & i piedi di quattro altri capponi, e ponilo a bogliere in vino bianco dolce, tanto che sia cotto, e come è cotto, piglia le polpe, e ale, e quello che vuoi coprire, & il resto tornalo a bogliere, e lasciala ben disfare, poi mettili vn bicchiero picciolo d'aceto, e libra meza di zuccaro, o mele, e oncia meza di cannella, vn sesto di peuere, e vn quarto di gengeuero, e vn sesto di macis e poco zaffrano, poi cola detta decottione per lo setazzo, & habbi i tuoi piatelli col cappone saluato nel fondo, foglie di lauro, e gettali suso, poi lasciala rafredare, e serà buona.

A fare gelatia da donzena.

Togli piedi cinque di vitello, o di capponi per la rata, o di porco, o di castrone, dell'uno, e l'altre insieme, e poneli in vn vaso con tant'acqua, che stiano appena sotto detti piedi. Poi aggiongeli tanto aceto, e vino bianco, che empia il detto vaso, però vaso conueniente alla quantitade di che vuoi fare. E se il vino bianco serà dolce, serà migliore, e ponilo a bogliere schiumandolo molto bene dalla schiuma, e dal grasso. Poi habbi oncia meza di cannella, e oncia meza di peuere, & vn quarto di macis, e libra vna di zuccaro, ouero mele ben chiarificato, e fa bogliere ogni cosa insieme, e come ha boglito tanto che sia calato per metà, colala per lo setazzo. Poi gettala nella calza a colare con tanto zaffrano, che li dia il colore, e cosi come serà colata la porrai ne i tuoi piatti sopra a che carne uorrai, e la lasciarai rafredare.

A fa-

A fare mortadelle di carne.

Prima bisogna pigliare le budelle, o bondole di porco, e ben lauate a più lauature senza tirarli il grasso che li resta, e distrigale con sale farina, e vino, fregale colle mani, e sbattile molto bene, e poi lauale a più lauature di vino, e poi struccale da detto vino, e ponile in vn vaso con libra vna di sale, e mescolale con detto sale, e poi lasciale così per quattro giorni. Poi piglia la carne netta da quelle pellegate, che gli sono per dentro, & accompagna la magra colla grassa, sì che stia bene a giudicio di chi le vuol fare, e pesta benissimo il tutto dopoi appesalo, e per ogni libre vinticinque di carne gettali dentro, in due, o tre volte oncie dieci di sale, e oncie vna di peuere ammaccato, e cori quattro di porco, milze sei, leuesini quattro, e vna pennola di figato, ogni cosa di porco, e questo dico per peso di robba che hauerà con queste quattro sorti insieme, ilche serà liquido da se, e fa vn bucco nella carne pesta col pugno, e gettali detta compositione dentro, e poi rimescola ogni cosa insieme per spatio d'vn'hora spumeggiando, e poi aggiungeli vno bicchiero di vino nero puro, per peso della prima carne, in più volte sempre spugnegiando. E poi lasciala stare così impastata per spatio di due, o tre giorni che non importa.

Inuestire.

Piglia gole di porco senza il grasso lasciandoli quelle giandole, che li sono ben raßate, e nette.

Lomboli secondo la grandezza tagliati in morelli.

Orecchie raßate brustollate, e nette, e musetti.

Lingue pelate con acqua calda ben nette.

Gambuzzi brustellati, e rossati, e netti freschi, e cauato

fuori

fuori tutto l'osso integro, e'l pessettolo similmente, e tutte queste cose ponerai in vn vaso netto, ponendo in fondo gambuzzi orecchie, e musetti con sale grasso sopra, e dopoi sopra le lingue, con il sale ligiero, e sopra le gole, lomboli, e pessettoli con vn poco di sale seminato sopra, che cosi pigliano subito il sale, e lasciale cosi per tre dì, e poi laua ogni cosa bene con vino nero, e poni ogni cosa in vn vaso netto in conserua nel vino nero puro, per vn'altro giorno, e poi strucca ogni cosa dal vino molto bene, e caua le budelle del sale, e ogni cosa laua di vino a più lauature, e strucca queste cose molto bene, e con strazzi bianchi sugale dal vino. E poi fa le mortadelle ben calcate, e le schiette, e queste che vorrai inuestire.

Salcizzoni.

Piglia pesi due di carne di porco, e pez'uno di carne di manzo, e pesta bene ogni cosa insieme, e per ogni libra di carne li porrai oncia meza di sale, e grani sei di peuere ammaccato, e vn poco di finocchio a tuo giudicio, e spuneza bene ogni cosa, poi inuestirai queste cose, e fa che siano ben calcate in budelle di manzo lauate, e curate, come le altre sopradette.

Zambudelli.

Piglia le budelle picciole di porco, o di vitello, e fa che siano bẽ salate. Dopoi schiappale alla lõga, e lauale molto bene à più acque, e fa che sia calda l'acqua, poi habbi aceto buono, e gettalo nel vaso doue ponerai dette budelle, e dopoi che sarãno ben lauate, li getterai, per dentro finocchio, e sale, e le lasciarai stare cosi per vna notte in detto sapore, e uno giorno, e vn poco di dolce nõ li sarà ingrato, poi inuestirai secõdo l'vsanza, e ponili al fumo a seccare.

A fare perſutti.

Piglia coßetti de porci de peſi otto, in dieci, e ponili in ſale, e ogni due giorni fregali colle mani molto bene come hanno bene preſo il ſale, cauali fuori di quella ſalamora, e ſogliono pigliare il ſale in giorni 23. poi piglia vno caldaio di vino bianco, o nero, e fallo bogliere, e piglia i perſutti ad vno ad vno, e cacciali in detto vino boglien te ſcambuzzali coſi tre, o quattro volte, e metteli da canto ad vno ad vno, e poi ritorna ancora da capo a fare il ſimile, e queſto farai ſei volte per cadauno. Dopoi mettili ſopra vna tauola diſteſi, e poi piglia libra vna di coriandoli ben peſti, e inuolgerai in detta poluere i perſutti, e poi li metterai in ſoppreſſo fra due aße, e quando ſaranno ſtati vn tempo coſi, pigliarai libre due di corandoli ammaccati, e libra vna di finocchi, e oncie tre di poluere di garofani, e li coprirai di dette coſe poi li ritornarai vn'altra volta in ſoppreßo, per due altri giorni, e poi li cauarai di ſoppreſſo, e li ponerai ad aſciugare in luoco caldo, ma doue non ſia troppo fuoco, e ſarauno perfettiſſimi.

PER ACCARPIONARE OGNI PESCE, trutte, carpioni, ceuali, orate, barboni, ſardoni, paſſare, rombi, anguſelle, ſardelle, luzzi, ſturioni, in fette.

Et ogn'altro peſce, e picciolo, e mediocre, intiero, e ſchiappato, i groſſi, e ſottili, e le code, & i morelli.

Pigliarai vn vaſo con buono aceto peuere, cannella, gengeuro, garofani, ſale, e zaffrano aßai per dargli il co-

colore, e mescolarai bene insieme dette robbe in detto
eto, poi hauerai il pesce che vorrai accarpionare bene
gliato, e curato dentro, e lauato, e vn pochetto di sale
pra, e le infarinerai in bono olio, e cosi come sarà cotto,
cauarai della patella, scolandolo bene dall'olio colla
zza forata, e cosi bogliente lo ponerai nel vaso dell'a-
to si che stia tutto sotto, per lo dire d'un Miserere. Poi
cauarai del detto aceto, e lo distenderai su vna tauola
scolare, e come sarà scolato, e raffredato bene, lo conser
arai in foglie di lauro, o gionchi, e lo potrai mandare in
sti, da luoco a luoco del maggior caldo, e si cõseruarà ot-
dieci giorni, e cosi da ogni tempo, è buono, e quãdo è cal
o dalla cotta, è diuino, con del medesimo aceto sopra.

Anguilla riuestita.

Piglia miglioramenti freschi, e scorzali, e fa lauare a
iù acque le scorze. Poi saluale, ponendo a bogliere i mi-
lioramenti in morelli, come saranno ben cotti, li piglia-
ai, e ponerai in mortaio, riseruando i pezzi delle spine da
anda, e il buono ponerai nel mortaio con poche mandole
mbrosine pelate, e zuccaro, e cannella fina, vua passa,
& herbe oliose, & il conueniente sale, e pesta bene ogni
cosa insieme, poi piglia pezzi delle scorze grandi come i
morelli, & empili del petto pastume, ponendoli nel mezo
i pezzi delle spine, e con lo ago li cuserai da i capi, e pone-
rai allo spiedo delle stecche, tanto che si cuoca la pelle, &
cotta che sarà, tagliarai da i capi i reffi. Poi le imbandi-
rai, ponendoli sopra zuccaro, e cannella, e poco sale.

Fonghi freschi, e salati, à varij modo.

Piglia i tuoi fonghi freschi, e tagliali in quarti, se son
grandi, e metteli a bogliere in acqua con mollena di pa-
ne,

ne,e aglio per cauarli il veneno, poi falli ſcolare bene d l'acqua, e ponili in vn vaſo con vn puoco d'olio buono, ſale,e praſomeli,e menata molto ben peſta,e ſoffrigi og coſa pianamente, poi piglia acqua, & agreſto c'habb dello acetoſo,e mettine ne i detti fonghi, tanto che li pa c'habbia del chiaro, e dello ſpeſſo, poi falli bollire mol bene per mez'hora,e ponili dentro peuere, cannella, gen geuro, ſale, e zaffrano,tanto che ti paia che ſtian bene, vn puoco di mele, e zuccaro, tanto c'habbi vn poco d tenero, e metti dette robbe quando bogliono, e ſtaran no bene.

Ad altro modo, li mondarai,e ponerai a cuocere ne la tiella con olio,peuere,e ſale.

Ad altro modo,li porrai a cuocere nella tiella con la do,ſale,e peuere,e aglio peſtato minuto co i coltelli.

Ad altro modo, dopoi che hanno boglito, e che ſo purgati, frigeli nella patella, con naranci, peuere, e ſal ſopra.

A altro modo, pigliarai i fongi infarinati, e fritti, e porrai in vna patella con aglio, e praſemoli peſti minu con i coltelli, e olio buono, e agreſto, o ſucco di naranci, peuere, e ſoffrigerai ogni coſa inſieme con ſale, ſaran bu ni, e coſi ſi potrà conciare i fongi ſalati, facendoli ſtar quattro hore in acqua tepida, e ſeruare l'vltimo modo Eccetto che li metterai il ſale.

Gallane in ſapore, e fritte, per piatti dieci.

Piglia di mandole ambroſine libre due bruſtellate, mollena di pan boffetto groſſo bruſtolato mogliato in agreſto, e peſta bene ogni coſa inſieme, poi diſtempera bene con agreſto, e paſſa per la ſtamegna, e fa che ſia chiaro,

caro, perche nel cuocere viene spesso, poi piglia sale, di
pevere oncia meza, di cannella oncia meza, di gengeue-
oncia meza, di zuccaro oncie quattro, o mele che hab-
un poco del dolce, poi lo farai cuocere a lento fuoco, e co
e le gallane saranno cotte, o allesse, o fritte ghe le porrai
ntro, e ghe le lasciarai vn pochetto dentro, poi le im-
andirai, e vogliono essere mangiate calde.

Ad altro modo, quando le gallane saranno quasi cot
allesse, le ponerai a frigere nella patella, con olio, &
erbe oliose peste con i coltelli minutamente, e olio buo-
o, e agresto, e succo di naranci, pevere, e sale, e soffrige-
ai ogni cosa insieme, e saran ottime, e vogliono essere
mangiate calde.

Lamprede arrosto, e in sapore, e fritte.

Piglia la lampreda, e lauala con acqua calda, poi ca-
ali tutti i denti, e habbi vn vaso con aceto bianco, e
agli vn taglio nella panza per la longa, si che li possi ca
are le sue interiora, e assunarai tutto il suo sangue, e la
lauarai bene con aceto nel detto taglio per cauarli bene
tutto il suo sangue, poi piglia cannella intiera, e garofa-
ni, e li cacciarai por quelli buchi che ha appresso la testa,
e in bocca vn pezzo di cannella, poi la inspiederai à gui-
sa di anguilla, e la farai cuocere pian piano. Poi piglia-
rai la detta lauatura d'aceto, e sangue, eccetto il budello,
e pigliarai cannella intiera, zuccaro, e sale, e lo ponerai
sotto lo spiedo nella giotta, acciò che li coli dentro il suo
succo, e fa che boglia piano, e cauala come ti pare che
sia cotta, e mettila nel detto sapore in vn piatto, e man-
dala in tauola.

Ad altro modo. Conciarai la lampreda come è detto

di sopra, fino alla lauatura. Poi piglia vna pignata, e [...] nigliela dentro con olio buono, tanto che stia tre bu[...] dita sotto l'olio, e falla bogliere pian piano per spati[...] vn'hora, poi piglia nizzole, ouero mandole brustolla[...] & habbi vn panno di lino, e fregale, poi pestale nel m[...] taio con vna fetta di pane arrostita, e come saranno [...] peste le distemperarai nella lauatura, e sangue della l[...] preda, e passarai per la stamegna, poi la porrai in vn [...] so con zuccaro, e cannella, & altre specie, e sale, e ol[...] e la porrai sopra le bragia facendo bogliere pian pian[...] sempre mescolandola, e come ti pare cotto detto sapor[...] leualo dal fuoco, e cauarai la lampreda dell'altro vas[...] come sarà cotta, e la scolarai bene da quello olio, e poi [...] metterai in vn piatto, e li porrai poi sopra il detto sap[...] re, e zuccaro, e cannella sopra le lampredine picciole fr[...] gerai in vn buono olio, come saranno lauate, e infarin[...] te, e li porrai poi sopra succo di naranci.

Trutta, ò luzzo, ò varollo, ò meggia in vino.

Piglia vino bianco dolce, e vn poco d'aceto forte, e sa[...] le, e vua passa, e peuere, e cannella, e gengeuro pesti, [...] vn poco di zaffrano, e metti a bogliere, ogni cosa con pra[...] someli tagliati, e fette di pane, e pesce tagliato in pezzi[...] E s'è'l vino non sarà dolce, ponili mele, o zuccaro.

Pesce in casonada.

Piglia il pesce che sia ben scagliato, e lauato, poi ta[...] glialo in pezzi grandi, o piccioli, come ti pare, piglia vi[...] no bianco buono, e aceto forte, e vna brancata di sale[...] e poni a bogliere ogni cosa col pesce, che sia ben schiu[...] mato, e come boglie gettali dentro vna brancata di[...] rami di saluia, e lascialo cuocere, come sarà cotto, si[...]

puote

te mangiare caldo, ma è meglio freddo.

Pesce in sale.

Piglia il tuo pesce viuo, o almeno fresco, e schiappalo schiena colla scaglia, e taglialo in pezzi, e dalli vna atura d'acqua fresca. Poi mettilo in vn vaso, e tanto eto forte che stia sotto, e vna scutella di sale, e lascialo si per quattro hore o poco più, poi piglia acqua pura, e nila a bogliere con vna brancata di sale, e come boglie ttali dentro il pesce, e schiumalo sin che sarà cotto, poi imbandirai come sarà freddo.

Pesce ad altro modo.

Piglia vino bianco buono, e aceto bianco forte, tanto ell'vno quanto dell'altro, e ponilo a bogliere, con sale pe ere pistazzato, e gengeuro pesto, e come boglie taglia il esce, viuo, o fresco, in pezzi, senza lauarlo, e gettalo den ro, e lascialo bogliere, sino che sarà cotto, e sarà migliore eddo che caldo.

Tenca rouerscia ottima.

Piglia vna buona tenca, e scorticala lasciandoli la esta attaccata alla pelle schiappata prima per lo mezo, poi togli il buono ben netto dalle spine, e pestalo minuto con i coltelli, come faresti il lardo da ponere in vna minestra, e pesta seco herbe oliose, poi habbi noci pesti, e vn poco di formaggio duro, e torli di voua battute, e buone specie, e vua passa netta intiera, e mescola bene ogni cosa insieme, e di questa compositione impirai la pelle della tenca dai lato dritto, e se li metterai vn poco di aglio bẽ minuto nõ li disdirà. Poi lega la detta tenca con azze sottile, e la frigerai in buono olio, e fritta che sarà, li tagliarai via l'azze, & la imbandirai, ponendoli sopra

naranci, o aceto, o cisame, o camelino, o gelatia, o al che ti piaccia per variare.

Altro pesce in sale.

Piglia un luzzo grosso viuo, e fendilo per schiena, ponilo in sale cosi intiero, e lascialo stare cosi una notte un giorno, dopoi piglialo, e ponilo al fumo, e lascialo sta cosi per due giorni, poi lavalo cosi grossamente senza ta gliarlo in pezzi, e poi lo cuocerai in vino, con aceto, e pe uere come s'è detto ne gli altri, alla Tedesca.

Pesce à cappucciolo.

Nella grande varietà de pesci, ritrouo che la meggia l'orata vecchia e'l dentale mezzano, e'l persico, e'l temolo sta bene cotto, a questa guisa, che si chiama capucciolo. Pigliarai uno de i sopradetti pesci, e lo fenderai per schiena, e li cauarai la interiora, e lo porrai amoglio in aceto, e vino, e sale, e poluere di fiore di coriandoli, ouero di finocchi pesta, e farai che stia sotto detto aceto, e vino per tre, o quattr'hore, e non più, poi li darai una lauata, e infarinarai legiermente, e le inspiederai, e lo porrai a cuocere, voltando alcuna volta lo spiedo, quando da un canto, & quando dall'altro, cioè, quando la ponta su la spiediera, e quando il manico, e cotto che sarà, pigliarai noci monde, e torli d'voua duri, vua passa, e vn puoco di mele, o zuccaro, e prasomeli, e menta, e pestarai bene ogni cosa insieme distemperando ogni cosa con agresto, e passarai la stamegna, e ponerai a boglière in vna pignata tanto che si inspesisca vn poco, e poi quando hauerai imbandito detto pesce aperto li porrai detto sapore sopra, e quando non vorrai la spesa di questo sapore, li porrai aceto, e prasemoli.

A fa-

A fare potacchio di pesce all'ongaresca.

Piglia cipolle tagliate minute, e ponile in una cazza gnata con oglio buono, e mettili dentro il pesce, e disfri o bene, e poi mettili dentro uino biãco, e se serà dolce se migliore, e acqua, e aceto bianco, e poi mettilo al fuoco, ome boglie schiumalo molto bene, e poi habbi vua pas- netta, e mele, & un poco di cannella, e peuere, e tanto ffrano che ti dia il colore, e poi habbi sino a quattro, o pome dolci, tagliate minute, poi habbi le mollene di e pani ammogliate in brodo, e passa per la stamegna, gittale dentro, e lascialo cuocere così pian piano, e poi imbandirai.

fare vn potacchio di varuolo, meggia, rombo, luzzo, o altro pesce grosso.

Piglia il tuo pesce scagliato, e tagliato in pezzi gran- i, o piccioli secondo che ti parerà, e lauato che l'hauerai, rima pigliarai cipolle, e persemoli pesti minuti insieme, li porrai in una cazza con olio, e soffrigerai molto bene, oi li metterai anco il pesce à soffrigere, poi li porrai aceto gresto, & acqua dentro, tanto dell'vno, quanto dell'al- ro, e lo farai boglıere, e quando serà quasi cotto li porrai pecie miste secondo che ti parerà bisogno al tuo gusto, & vn poco di zaffrano per darti colore.

A fare pesce grosso in potacchio ad altro modo.

Piglia il tuo pesce lauato, e tagliato come ti piace, poi habbi herbe oliose peste minute, e falle sofrigere con olio, poi mettili dentro il pesce con vua passa, vino bianco, dolce, & vn poco d'aceto bianco forte, e fallo bogliere, e quando serà come cotto, li porrai specie, come di sopra nell'altro.

Altro potacchio da pesce.

Piglia herbe oliose tagliate minute, e piglia il tuo pesce scagliato, lauato, e tagliato in pezzi, e fallo soffrigere in olio, poi piglia vn poco d'agresto, vn poco di saba, e vn poco d'acqua, e fallo bogliere, e quando serà quasi cotto, li porrai le specie come di sopra, ma auuertissi che vuole essere poco brodo.

A fare vn pastello d'anguilla.

Prima fa la tua cassa tonda del pastello grandetta, poi piglia vn'anguilla grossa, e mezana secondo che ti piace, e scorzala, poi cauali la interiora, e salua il fegato, e tagliale via il capo, poi tagliala in morelli, non spicandoli però in tutto da vno, poi tornarai il ficato doue l'hauerai cauato, e la farai vna rotella, ma prima la inuolgerai in buone specie, e sale, e la porrai nella cassa, con butiro, e poche specie, e'l succo di due naranci, & vn poco d'agresto quando è tempo di cresspina, o marasche, o agresto in grane, o marasche secche, se ghe ne puote mettere alcuna, quando dell'vna, e quando dell'altra, e poi li farai il suo coperchio, e lo porrai a cuocere nel forno.

A fare vn pastello d'anguille, o altro pesce, a altro modo.

Piglia le anguille, e scorzale, e falle in morelli, e ponile nello spiedo, e quando seranno meze cotte hauerai la tua cassa fatta tõda, e ghe le metterai dẽtro, poi pigliarai mãdole pelate, e peste, e le distẽpererai con agresto, e vn poco d'acqua rosa, e cãnella pesta, e vua passa bẽ lauata, e zuccaro, e vn poco di zaffrano, e incorporarai bene ogni cosa insieme, e ponerai detto sapore sopra le dette anguille, e poi le farai il suo coperto, e le farai cuocere nel forno.

Pa-

Pastello d'anguilla.

Prima farai vna spoglia di pasta reale, come è quella de i fiadoncelli. Poi pigliarai le anguille senza scorzarle, e le sboglienzarai in acqua bogliente, poi li tagliarai via il capo, e coda, e li cauarai prima le interiore, poi le taglia rai in morelli longhi vn somesso, e più, e meno secondo che ti piacerà, e poi a vno a vno li andarai ponendo suso la spoglia, laquale vuole hauere del grossetto con vn pochet to di cānella, e sale intorno, e onta bene la pasta di butiro, gli darai due volte, come si fa a' fiadoncelli, e le asserrarai da i capi, poi le porrai in vna tiella, e le cuocerai, o nel forno, o sotto il testo, e ne potrai ponere due o tre per piatello.

Pastello di carchiofoli, o ruuia in tegole, per i dì de Quaresima.

Prima farai la cassa del pastello, della medesima sorte di cui s'è detto per fare i grustoli da magro, poi li porrai buon olio, e qualche pezzolo meggia affumata allessa, & vn puoco di peuere dentro, poi gli porrai sopra i carchiofoli giungendoli sopra essi un poco d'olio, e peuere, e qualche pezzolo della meggia sopràdetta, ouero bottarga tagliata minuta, poi hauerai vn poco d'voua di luzzo, o tencha con oncie due di zuccaro, e succo di naranci, ouero agresto, e le pesterai bene, e mescolarai bene insieme, passandole per la stamegna con poco sale, tanto che sia vn puoco più di mezo bicchiero di compositione, e la ponerai nel detto pastello, ponendoli poi il suo coperto sopra, e la porrai a cuocere.

Polpette di ſturioni per piatti dieci.

Piglia la polpa dello ſturione, e fallo in fette, come ſi fanno quelle di carne groſſe vn dito, e sbattile molto bene con la coſta del tuo coltello, e pongli ſopra del ſale, e puoi habbi herbe olioſe peſte ben minutamente, con i coltelli, con due torli d'voua, e libra meza d'vua paſſa ben netta, gengeuero più che coſa alcuna, e peuere, e garofani peſti, zaffrano, e cannella, e le accommodarai ſecondo che ti parerà che ſtia bene, e porrai ſeco ancora di butiro libra meza, & incorporarai ogni coſa inſieme in vno vaſo, e puoi diſtenderai detto battuto ſopra le tue polpette, e le inuolgerai come ſi fanno le altre, e le porrai poi nello ſpiedo a cuocere, e come ſeranno cotte, le porrai in una pignata con libra meza di butiro disfatto, & agreſto, & oncie due di zuccaro, le porrai ſopra le ceniſi ſi che ſiano caldo, ſino a tanto che le porrai imbandire, e come le imbandirai ne i piatti, le getterai ſopra detto ſapore, e coſi ne potrai fare d'altri peſci, cauandoli però fuori la ſpina.

Tomaſelle da magro.

Piglia oncie ſei di panza, o lombi di luzzo netti bene dalle ſpine, e poi peſtali molto bene, e oncie ſei d'vua paſſa, e oncie ſei di zuccaro, e otto torli d'voua, e oncie due di cannella peſta, e oncie tre di buon formaggio duro, e oncie cinque di ſale, e poco zaffrano, & incorpora ogni coſa inſieme ben peſtato, come fareſti alle fritelle, & infarinarle molto bene, puoi frigele in butiro freſco, vogliono ſtare alquanto fatte, e ſe li faceſti la ſpoglia groſsetta non ſeria fuori di propoſito, impaſtata con farina bianca, acqua roſata, butiro, torli d'voua, e zuccaro.

A fare vn piatto d'voua dure piene.

Piglia voua fresche dieci, e li cuocerai allessi si che diuentino ben dure, poi le mondarai, e schiapparai per mezo alla longa, e le cauarai fuori i torli destramente, poi pigliarai quattro de detti torli, & vn buon piccicotto di formaggio duro grattato, & oncia meza d'vua passa, e fino à quindici pignuoli mondi, & herbe oliose, & vn poco di cannella pesta, e peuere, & vn puoco di zaffrano, che li dia il colore, e pestarai bene ogni cosa insieme, con oncie due di zuccaro, & vn poco d'acqua rosata, poi pigliarai il bianco dell'voua, & impirai quelli buchi doue erano torli di questa compositione, e li ponerai in vna tiella senza fuoco di sotto, e li darai vna caldetta di sopra col testo, e l'imbandirai, e poi pigliarai tre fette di molena di pane mogliate nella sabba, ouero agresto, e le pestarai con vn piccicotto d'vua passa, & vn torlo d'vouo, e zuccaro, e cannella, e le passarai per la stamegna distemperata con sabba, ouero agresto, e li farai leuare vn boglietto, poi li porrai il sopradetto sapore, e se non vorrai fare questa spesa, frigerai le voua quando le hauerai tagliate, in olio, & imbandite, li porrai sopra zuccaro, e cannella, & agresto.

A fare vn piatto d'voua alla Francese.

Piglia vn piatto d'argento, ouero vna tieletta, poneli libra meza di butiro dentro, poi habbi dieci voua fresche, e valle rompendo a vno a vno nel detto vaso, e dalli destramente il fuoco di sotto, e di sopra col testo, e poi ponli sopra zuccaro, e cannella, e mandole in tauola, e questa viuanda serà più honoreuole, e sostantiosa a farla de torli soli.

A fare quaranta ritortelli d'voua alla Fiorentina pieni, & vuoti.

Piglia la patella con poco butiro fresco, e come è caldo habbi vn vouo ben battuto, e fa vna frittadina sottile, e ponila in vno piatello, e poi habbi zuccaro, e cannella pesta, & vua passa, e leggiermente distendila sopra detta frittadina, poi abbroffala con un poco di sugo di narancie, o agresto, poi inuolgila a guisa di zaldone, e cosi fanno quattro per piatello, e coprile con vn'altro piattello sopra le cenisi, sino che le vorrai mandare in tauola e quando le vorrai mandare in tauola, li porrai sopra zuccaro, e cannella, e sugo di naranci, & a farne per dieci piatti li andaranno in tutto voua 40. e di butiro, libre due, e meza, e di zuccaro libra vna, e meza, e d'vua passa libra vna, di cannella oncia una, e meza, computato dentro, e di sopra, e naranci trenta, ouero agresto, e potrai anche fare vuoti questi ritortelli inuolgendoli, senza ponerli alcuna cosa dentro ponendoli poi sopra zuccaro, o cannella, o sugo di naranci, ouero agresto.

A fare vna frittada doppia, piena.

Farai vna frittada d'vn vouo al modo sopradetto, e li ponerai prima nel fondo del piatello vn poco di zuccaro, e cannella, butiro, e succo di naranci, e poi porrai la detta frittadina nel detto piatello, e la cargarai liggiermente al modo sopradetto, e poi ne farai vn'altra, e la porrai sopra la prima, e sopra li porrai zuccaro, e cannella, e succo di narancie, e vua passa, e cosi ne farai al numero di quattro l'vna sopra l'altra, impiendola del modo sopradetto, e la porrai sopra le cenisi calde coperta sino che vorrai mandare in tauola, ponendoli all'hora sopra zuccaro, e cannella,

nella, e ſugo di naranci, & a fare dieci di queſte frittadelle gli andarà la medeſima robba, che è andata a fare i quaranta ritortelli ſopradetti.

Frittada ſemplice verde, piena, e rognoſa.

Pigliarai voua dieci, perche queſto è il ſuo ordinario, e le sbatterai molto bene, con poco ſale, e come ſono ben battute, li porrai dentro un puoco d'acqua, poi hauerai la patella con oncie ſei di butiro freſco, e disfatto che ſerà, li getterai dentro l'voua, e cuocerai la tua frittada, laquale vuole eſſer morbida, poi li porrai ſopra cannella peſta, come ſerà imbandita. Et volendola verde, li porrai menta, praſomeli, & altre herbe olioſe dentro peſtate ben minute, con i coltelli, ſeruando l'ordine di cui s'è detto di ſopra nel cuocerla. Et volendola piena li porrai formaggio graſſo grattato, o puina, e vua paſſa dentro, e pignuoli, e cipolla tagliata minuta, e finocchi freſchi, e quando vna coſa, quando l'altra, e volendola rognoſa, ſeruarai l'ordine della prima, aggiungendoli perſutti tagliati minuti, o di mortadella oncie tre in quattro, ſeruando l'ordine nel cuocerla dell'altra, e ſopra il tutto li conuiene molta cannella peſta.

Frittade di cauiaro.

Piglia quattro, o cinque voua freſche ben battute, & vn poco di pan grattato, & vna meza ſcutella di cauiaro freſco, & vna brancatina d'herbe olioſe, & vn poco di cipolla, ben peſta con i coltelli, e meſcola bene ogni coſa inſieme con vn bicchiero d'acqua, e come ſerà ben meſcolata ogni coſa, hauerai la tua patella con butiro freſco disfatto, e caldo, e li getterai detta frittada dentro facendola

cuo-

cuocere nel modo che si fanno l'altre frittade, e come serà imbandita li porrai sopra vn puoco di cannella pesta, ma auertissi, che quando il cauiarò non serà fresco, e serà salato, lo potrai ammogliare, nell'acqua calda, e glielo lasciarai per vn'hora.

Cauiaro per mangiar fresco, e per saluare.

Piglia l'ouo dello sturione, e come più sono nere, sono migliori, e distrigale su vna tauola con la costa del coltello, nettandole bene da quelle pellegate, e pesala, per ogni libra vinticinque d'voua, li ponerai oncie dodici, e meza, di sali, cioè oncie meza per libra d'voua, poi ne ponerai in vn vaso con il sale, e le lasciarai così per vna notte, poi hauerai vna asse nuoua, polita, longa piedi tre, e larga piedi vno colle fronde di legno intorno inchiodate, altre tre buona dita, poi pigliarai le dette voua, e le ponerai su la detta asse, e le ponerai nel forno che sia honestamente caldo per spatio di due pater nostri, poi le cauarai fuori, e le mescolarai molto bene con vna paletina di legno, e le ponerai vn'altra volta nel forno lasciandogliele come è detto di sopra, & andarai così facendo sino che seran cotte, e questo serà quando le voua non sciopparanno sotto il dente, e che seranno mancate quasi il terzo, e bisogna bene auertire a questa cottura, perche per conseruarlo vno anno, o due farai a questa maniera, lo porrai in vasi di pietra bene inuitriati con un poco di olio di sopra, in luoco fresco, e quando serà gran caldo per ogni vinti giorni bisognerà leuarli quella tellarina che farà di sopra, e gli aggiungerai vn poco d'olio, e come non serà caldo, bastarà riguardarlo ogni due mesi.

In quello che vorrai mangiare fresco, che è ottimo, li

porrai

porrai solamente un terzo d'oncia di sale, per libra di voua oncia una e meza di peuere ammaccato, per ogni peso d'voua, e questo peuere non si pone in quello da saluare, perche lo fa rancido, e ponendoglielo maccato, però ghe ne potrai mettere meza oncia di pesto per peso, e ponerglielo co'l sale, quando salarai le voua.

A fare ruuia in tegole, da grasso, & da magro.

Piglia le tegole della ruuia tenere, e tagliali via il fiore, il picollo, e ponla a cuocere in buono brodo grasso, con vn poco di persutto tagliato minuto minuto, per dargli odore, poi le imbandirai, e li porrai sopra vn poco di peuere, e questo è quanto a i dì da grasso, e per li giorni da magro la cuocerai in acqua con butiro fresco, e un poco di marzolino tagliato minuto, o altro formaggio buono.

Rape sforzate, per piatti dieci.

Piglia rape numero trenta, e falle cuocere in libre tre di butiro, e poi tagliale in fette sottili, & habbi di formaggio grasso, libre cinque medesimamente tagliato in fette sottili, & habbi vna teggia, e ponili dentro vn suolo di rape, e vno di formaggio, e di butiro libre tre, di zuccaro libre due, di cannella oncia vna, e meza, e vn quarto di peuere tramezo, a tanti suoli, quanto vorrai, e poi le farai cuocere co'l testo, ponendoli quando saranno cotte altro zuccaro, e cannella, e butiro fresco disfatto sopra, e non potendo, o non volendo fare tanta spesa cuocerai le rape arrosto, nelle bragie, e dopoi le mondarai, e le farai in fette, & anco le potrai fare in piattelli d'argento, ma sono migliori nelle teghiette di terra ben vidriate, e mettine vna picciola per piatello.

A fare voua fritte à varij modi.

Pigliarai la patella con butiro fresco, ben disfatto, e caldo, e romperai le tue voua a vno a vno, e le frigerai in detta patella, e poi la imbandirai sino a otto per piatto, e li porrai sopra agresto chiaro, & vno gocciolo di cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di pane quadre, grandette, e le porrai nella patella due, o tre alla volta doue serà il butiro caldo, e subito romperai le tue voua fresche, e ne getterai vno per ogni fetta di pane, a frigere, e poi le imbandirai a otto per piatto, ponendoli sopra zuccaro, e cannella.

Ad altro modo, pigliarai fette di formaggio grasso della grandezza che sono quelle del pane sopradetto, e le porrai a frigere nel butiro, ponendoli sopra l'oua a quel modo che si è fatto a quelle del pane, e le imbandirai, otto per piattello ponendoli di sotto, e di sopra zuccaro, e se ti grauerà la spesa, le potrai fare senza zuccaro, e specie.

Sapore di marene, ò corniali da conseruare.

Piglia le marene, o corniali che siano ben mature, e colle mani rompili in vna pignata, o altro vaso ben stagnato, e bene rotti che li hauerai, li metterai seco buona quantità d'agresto nuouo se ghe ne sarà al tempo delle marene, e peuere pesto, sale assai bene, e li farai boglière per spatio d'vn'hora, e meza, e più, poi li passarai per la stamegna che sia larghetta, e poi conseruarai il sapore in vn vaso vidriato, e quando te ne vorrai seruire, li ponerai specie, e zuccaro, a tuo giudicio, e detto sugo è bono per dare colore a molti sapori.

Pa-

Pastello di pesce, ò trutta, ò carpa, ò varolo, ò luzzo intiero, ò in pezzi, ò di sturione, per lo commune.

Pigliarai il pesce ben scagliato, e lauato, e scolato da l'acqua poi farai la tua pasta con voua, sale, e butiro, ouero buon olio, e la assottigliarai, si che resti grossa mezo dito, e longa quanto serà il tuo pesce, poi hauerai peuere cannella, gengeuro, e vn poco di zaffrano che sia in tutto vna buona cucchiara, e sale, e l'inuoltarai intorno a detto pesce, poi serrarai la pasta, e come la vorrai asserrare, gli metterai specie nel buco, doue si saranno cauate le interiora, e poi le serrarai con succo di naranci, o qualche fetta di naranci tagliata, e panocchie di finocchio, e olio, ouero butiro puoco, o assai, secondo lo essere del pesce, e fatto il pastello, lo farai cuocere nel forno.

Ritortelli d'voua chiamati voua fritte à scartuzzo.

Piglia due voua ben sbattute con sale, e vn pochetto d'acqua fresca dentro, e gettale in vna patella picciola a cuocere con butiro caldo, tanto che il fondo della patella sia onta, e fa vna fritella che sia sottilissima, e come si incomincia à sugare, habbi formaggio buono grattato, e vn poco di peuere pesto mescolato con detto formaggio, e gettaglielo sopra, e nel mezo della frittada distendili vna ramicella di rosmarino tenerina, e colla spatolla và voltando detta frittada a guisa d'vn zaldone, e poi la imbandirai ne i piatti con zuccaro sopra, e ne potrai mettere manco di tre per piatto.

Per

Per fare sei grostate.

Pigliarai sei tiellette picciole, ouero sei piatti d'argento, e li metterai nel fondo, oncia vna di butiro per piatto, e oncia meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai 30 fettine di pane quadre, e sottili brustolate, e poi fritte in vna libra di butiro, e ne porrai cinque fettine per piatto, e poi hauerai meza libra di formaggio tomino ben grasso, tagliato in fette, e le porrai sopra il pane, cioè meza libra per piatto, e li porrai poi sopra oncia vna di zuccaro, e due di butiro, e li darai vna buona calda col testo, e poi essendo cotte li porrai dare vn'altra meza oncia di zuccaro per piatto.

Le dette grostate potrai fare senza le fette di pane seruando nel resto l'ordine sopradetto, & anco potrai frigere il formaggio in fette nella patella, con butiro fresco & imbandito, ponerli sopra zuccaro.

Per fare vna butirata.

Piglia vna tiella ouero vn piatto d'argento, e li porrai nel fondo due oncie di butiro fresco, e oncia vna e meza di zuccaro ben disteso. Poi hauerai fino a otto fette di pane buffetto sottili tagliate quadre, e le porrai nel piatto ponendoli poi anche di sopra, oncie tre di butiro fresco, & oncie tre di zuccaro, e li darai vna buona calda col testo, e sarà fatto.

A fare cipolle in tiella.

Piglia le tue cipolle, e mondale, poi falle allessare in acqua intiere però, e quando saranno cotte, le farai scolare

re dall'acqua, e poi le infarinarai, e le porrai in una tiella con buon'olio, e le farai frigere, ponendolo vn testo di sopra, si che venga ben colorite, e poi le imbandirai, ponendoli sopra vn puoco di peuere & in vece dell'olio, le porai frigere in butiro fresco, e seranno migliori.

A fare zucche fritte.

Piglia le zucolle tenere, che non siano molto grosse, e poi che le hauerai rassate, le tagliarai in fette sottili, e le distenderai, gettandoli sopra del sale, tanto che pigliano vn puoco detto sale, poi frigerai in olio, o in butiro, secondo che vorrai, ma infarinandole però prima, e poi che seranno fritte, le imbandirai, ponendoli sopra finocchi, freschi sgranati, o agresto.

A fare fasoletti freschi in tegola.

Pigliarai le tegole de fasoletti quando sono tenerini, e tagliarai il picollo, poi le porrai a cuocere in acqua bogliente, e subito si cuoceranno, & cotto che seranno le porrai a scolare col sale sopra, poi le frigerai in olio, ouero butiro, e frigendole nella patella, li porrai vn poco di aceto, e peuere, e poi le imbandirai.

LATTICINI DI PIU SORTI
CAVI DI LATTE.



Igliarai il latte buono ſecondo la quantitade che vorrai, e peſi vno di latte, ne farà otto, o dieci, e lo porrai in vna caldaia al fuoco chiaro, che non pigli il fumo, e l'andarai meſcolando ſempre fino a tanto che leuarà il boglio, e poi hauerai in ordine catinelle picciole, e li porrai dentro detto, latte, e lo laſciarai rafredare, e come ſerà freddo, farà vna telarina, laquale ſerà il cauo di latte, laquale leuarai di ſopra via, e la andarai ponendo in piattelletti bianchi, e poi ritornarai il latte al fuoco, e farai il ſimile coſi tre volte, perche poi non vſcirà più coſa alcuna, e ſe vna telarina non baſta nel piattello, ponigliene due, o tre, ſecondo che biſogna. E quando li mandarai in tauola, li porrai ſopra zuccaro; E nota che il latte, non vuole eſſere di vacche, che ſiano ſpeſche di latte, perche naſce male, e non vuole eſſere anco ſpumato il latte.

Lattemele.

Pigliarai la pana di latte, ſecondo la quantità che vorrai fare et vno fiaſco, ne farai otto, o dieci piattelli, ponila in vna zanzola, che habbia del logo, collo coperchio buſo, & habbi uno baſtone con vn tondo del capo di ſotto come ſono quelli che ſi fa il butiro, e menalo bene ſuſo e giuſo un pezzo, e poi caua il baſtone, e laſcia ſtare coſi un poco, che naſcerà lattemele di ſopra, e con vna cazzola lo andarai cauando, e ponendolo in vn vaſo in luoco freſco a poco a poco, coſi andarai menando il baſtone più volte ſeguendo

l'or-

l'ordine sopra detto, perche va nascendo, poi come li vorrai mandare in tauola lo imbandirai in piattelli, dandoli sopra zuccaro fino.

Mantiglia.

Bisogna hauere vna pelle di capretto scorticato a folicello, laquale con varie lauature sia ben curata, e con spiciaria nell'acqua si che pigli buono odore. Poi quando la pelle serà in essere, e sutta, pigliarai il latte che non sia spanato, e lo ponerai nella detta pelle per lo buco del collo, tanto che sia più di meza, e poi legarai, e serrarai detto buco, e bisognerà trauagliare bene detto latte in detta pelle, sempre passeggiando, e sgußandolo, e se serà da tempo di gran caldo, bisognerà farla la notte in loco fresco, & il latte di capre, & il migliore, e come l'hauerai menata vn'hora, slegarai vno de i piedi al capretto, e farai vscire fuori la mantiglia, e serà come butiro, laquale farai andar vn vaso d'acqua fresca facendone poi piattelli, con zuccaro fino sopra.

Ma perche questa uiuanda è molto difficile farne gran quantitade per vn conuito grande; darai ad intendere a ogni vno, che questa sia mantiglia, pigliarai vn terzo di latte, e due terzi di butiro, e lo porrai nella detta pelle, e la manegiarai bene, e la sbatterai tanto che'l butiro si sbianche, e pigli odore dalle specie per la pelle, poi lo farai vscire per lo piede, e andare nell'acqua fresca, e ne porrai fare le tre, per eßere tutto d'una vgualezza, e poiche l'hauerai concia ne i piatti, li porrai sopra zuccaro fino.

Puine di butiro.

Piglia tre fiaschi di panna di latte, e ponila in vn vaso al fuoco con destrezza, e valla sempre mescolando pian

piano, ſino che lieua il boglio ſubito che comincia a bogliere habbi vn mezo bicchiero d'agreſto, e gettaglielo dentro in quà, & in là, e ſubito leualo dal fuoco, naſceranno ſei pouine, & colla cazza le cauarai, e ponerai nelle puinarolle, o piattelli.

Vermicelli di butiro.

Pigliarai butiro freſco, e lo lauarai con acqua freſca più volte, e l'vltima lauatura ſerà acqua roſata con zuccaro. Poi hauerai vno cannone di latta, o di legno buſo, a guiſa d'vn ſcrizzotto, ma che habbi il fondo piatto con tre o quattro buchi dentro, poi farai il cannone quaſi pieno di butiro, e hauerai vn legno che vada ben ſerrato nel detto cannone, e lo cazzarai nel detto cannone, & il butiro vſcirà fuori per i bucchi del fondo, e ſeranno vermicelli, iquali andarai imbandendo ne i piattelli, dandoli poi di ſopra zuccaro fino.

A fare vno formaggio alla Catelana.

Piglia carne vergelata ſecondo che lo vorrai grande, o picciol, e tagliala minuta, e quadra come è vn dado, poi poi mettila a bogliere in acqua, e quando ſerà quaſi cotta, la cauarai fuori, e la metterai a ſcolare, farai che reſti bene aſciutta dell'acqua, e poi la ponerai in vna pignata con latte, e la farai bogliere e quando ſerà bene cotta, la farai ben ſcolare dal latte più che potrai poi pigliarai vna pezza bianca, e gliela porrai dentro, e la ſtruccarai molto bene, e poi la metterai in ſoppreſſo cõ buon peſo ſopra, e ſerà fatto, e ſe li uorrai dare forma con cerchiello, o altra coſa, ſtarà a te.

A fare compoſte di ſcorze di meloni, o ſcorcie di zucche, o rape, ouero perſiche integre & acerbe,

e, da conseruare per Quaresima.

Piglia la quantità delle sopradette cose secondo il tuo parere, e mondale, e ponile ammoglio nell'aceto con sale per quindeci o venti giorni. Dopoi le cauerai dell'aceto, e le ponerai in vn vaso con acqua, & li darai vn buon boglio, e poi le cauerai e le getterai in vn'altro vaso d'acqua fresca, & ghe le lasciarai tanto che sian raffredate. Poi le cauerai di dett'acqua, & le distenderai sopra vn'asse, mettendoli dopoi vn'altra asse di sopra con pesi che le soppressino, e le lasciarai cosi in soppresso per vn giorno. Pigliarai poi un vaso, & ghe le metterai dentro con tanta sabba che dette robbe stiano coperte, e le farai fare uno buon boglio in detta sabba, di modo però che non si disfacciano, e le ponerai in vna orna acconciatamente, e li getterai sopra detta sabba doue hauranno bollito, & ghe le lasciarai cosi per venti giorni. Dopoi pigliarai vn'altro vaso, & le cauarai di detta orna, e le metterai dentro con mele, e sabba, e cannella, peuere, gengeuero, zaffrano, secondo la quantità che vorrai fare, e cime d'osmarino, e saluia, e farle ribollire un'altro poco con le sopradette cose, poi tornale in sopradetta orna col detto sapore, e seranno fatte, e se non ti graua la spesa, farai bolire questa vltima volta in mele solo.

Auuertendoti che le persiche non vanno soppreßate.

A fare viuanda alla Hebraica, di carne.

Pigliarai carne di vitello nella polpa libre tre, e nettale bene dalle pelegate, e nerui, e pestala minutamente. Poi habbi vna pestata d'herbe oliose, & vua paßa, e vn poco di specie d'ogni sorte, e metti ogni cosa insieme. Poi piglia i torli di quattro oue dure, cioè il torlo solo in-

tegro poi piglia la mità della compositione sopradetta in forma di meze balle da vento, e mettili fra mezo i quattro torli sopradetti, & serale, poi informa de vna balla integra, e ponila a cuocere nel buon brodo con vna pestata d'herbe oliose, & un poco di noce moscata, e tanto zaffrano che li dia il colore poi le imbandirai vna, o due per piattello secondo la grandezza di che le farai col detto brodo con fette di pan sotto se ghe ne vorrai.

A conseruare ceuali, & orate, per Quaresima, o altro tempo.

Piglia i ceuali da mezo Settembre fino a mezo Nouembre, e lauali bene cosi integri, senza scagliarli, et aprili, e poi cuocili alle bragie sopra la gratella, si che non siano troppo cotti, destendeli sopra vna asse con sale, e finocchi, e lasciali cosi per vna notte, poi habbi vna orna doue li conciarai dentro l'vno sopra l'altro, mettēdoli però tra mezo sale, e finocchi, poi li getterai sopra aceto forte, tanto che stiano coperti, puoi quando te vorrai seruire, li scaldarai nella patella. E se per secchia di aceto li farai bolire libre due e meza di mele, e li lasciarai rafreddare prima che ghe le metti sopra, seranno assai migliori, i ceuali sono di diuerse sorti, ma per questo effetto li verzellati sono i migliori anche i letergani poßono passare.

Le orate vanno lauate senza scagliare, vanno vn poco aperte tanto che li caui le budelle, e poi se li getta vn poco di sale, poi le frigerai, e le lasciarai rafreddare poi che saranno fritte, poi seruarai l'ordine medesimo, che s'è detto di sopra de i ceuali.

IL FINE.

TAVOLA DELLE COSE CHE in queſto libro ſi contengono.

Pa-

TORTE DI VARIE, si diuersi sorti.

Torta

PASTE PER DI' DI QVARESIMA, e gran vigilie, dellequali anche se ne puote seruire per tramezi ne gli altri giorni.

Mineſtre da graſſo, e da magro.

Suppa

Onga-

MINESTRE PER DI' DI Quaresima ò gran vigilie, magre in tutto.

Sapori diuersi sì da grasso come da magro.

Mo-

TAVOLA

Agre-

POTACCHI BRODI,
e robba in tiella, & pignata stuffata, & in forno.

Cap-

ROBBE PER ANTIPASTI, o tramezzi, come polpette, ceruellati, salciccie, dobbe, & altre simili, come di sotto appare.

Pol-

Gelatine diuerſe.

A fare ſalami.

In-

Trattati di peſce.

LATTICINI.

IL FINE.

